

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PROYECTO CURRICULAR 2016

REESTRUCTURACIÓN, MAYO 2016



DIRECTORIO INSTITUCIONAL

Dr. en D. Jorge Olvera García
RECTOR

Dr. en Ed. Alfredo Barrera Baca
SECRETARIO DE DOCENCIA

Dra. en Est. Lat. Ángeles María del Rosario Pérez Bernal
SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS AVANZADOS

Dr. en D. Hiram Raúl Piña Libián
SECRETARIO DE RECTORÍA

M. en E. P. D. Ivett Tinoco García
SECRETARIA DE DIFUSIÓN CULTURAL

M. en C. Ed. Fam. María de los Ángeles Bernal García
SECRETARIA DE EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN

M. en E. Javier González Martínez
SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN

Dr. en C. Pol. Manuel Hernández Luna
SECRETARIO DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO INSTITUCIONAL

M. en A. Ed. Yolanda Ballesteros Senties
SECRETARIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL

M. en D. José Benjamín Bernal Suárez
ABOGADO GENERAL

Lic. en Com. Juan Portilla Estrada
DIRECTOR GENERAL DE COMUNICACIÓN UNIVERSITARIA

Lic. Jorge Bernáldez García
SECRETARIO TÉCNICO DE LA RECTORÍA

M. en A. Emilio Tovar Pérez
DIRECTOR GENERAL DE CENTROS UNIVERSITARIOS UAEM Y UAP

M. en A. Ignacio Gutiérrez Padilla
CONTRALOR UNIVERSITARIO

Profr. Inocente Peñaloza García
CRONISTA



DIRECTORIO FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

M. en A. Elizabeth López Carré
Directora

M. en E. T. Elvia Tzutzuki Cruz Arizmendi
Subdirectora Académica

L. T. Eduardo de la Rosa Martínez
Subdirector Administrativo

Dra. en C. A. Elva Esther Vargas Martínez
Coordinadora del Centro de Investigación y Estudios Turísticos

L. T. Isabel Carmona Lavanderos
Coordinadora de Difusión Cultural

L. T. Maribel Yazareth Ramírez Gómez
Coordinadora de Extensión y Vinculación

L. T. Benjamín Mejía López
Coordinador de la Licenciatura en Turismo

M. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo
Coordinador de la Licenciatura en Gastronomía

M. en E. U. R. Rebeca Sesmas Fragoso
Coordinadora de Planeación

C. P. Martha Bejarano Rodríguez
Jefa del Departamento de Control Escolar

L. T. Norma Navas Issasi
Jefa del Departamento de Apoyo a la Docencia



COMITÉ DE CURRÍCULUM

Facultad de Turismo y Gastronomía:

M. en Merc. María Elena Delgado Ayala (Coordinadora)

Dra. en Ed. Juana Lourdes Medina Cuevas

Dr. en Admón. Felipe Carlos Viesca González

Dra. en Biotec. Baciliza Quintero Salazar

M. en C. y T. E. Irma Muñoz Muñoz

M. en C. y T. E. Gloria Georgina Icaza Castro

M. en A. N. Alfredo Hernández Cedillo

Centro Universitario UAEM Tenancingo:

M. en ARDTyTA Marisol Orozco Guerrero

L. en Gastr. Sandra Téllez Medellín

Rediseño curricular y análisis técnico:

M. en E. P. y D. María del Pilar Reyes Espinosa

M. en Ed. Jorge Soto Ortega

M. en A. María de Jesús Tapia Rivera



PRESENTACIÓN

El cada día más complejo mundo en que vivimos, evidencia una creciente demanda de profesionistas que atiendan de manera efectiva, con visión crítica, ética y humanista las grandes problemáticas y las necesidades de la sociedad; dicha situación ha llevado a las instituciones de educación superior a repensar sus estrategias y métodos de trabajo, para formar egresados con las características ya referidas. En este contexto, uno de los grandes retos que enfrentan las universidades en el siglo XXI es la coherencia y pertinencia de los programas educativos.

Para la Universidad Autónoma del Estado de México, la docencia, investigación, difusión y vinculación son tareas fundamentales del quehacer universitario; por ello ha asumido el compromiso de formar seres humanos integrales, cuyos conocimientos, habilidades, actitudes y valores les permitan sensibilizarse y actuar para mejorar la realidad económica, social y ambiental, tanto a nivel local como regional, nacional e internacional.

En ese sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía ha hecho un esfuerzo desde el año 2000, cuando se creó la primera Licenciatura en Gastronomía en una universidad pública mexicana, para forjar profesionistas comprometidos con su entorno y que contribuyeran al desarrollo local, propusieran alternativas para la preservación y difusión del patrimonio gastronómico nacional, desarrollaran innovaciones de productos gastronómicos, administraran las organizaciones gastronómicas, y generaran proyectos de aprovechamiento sustentable de los recursos gastronómicos.

En el año 2003, este organismo académico revisó el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, emprendiendo acciones innovadoras de evaluación, logrando la reestructuración de su currículo.



Sabedores de la importancia que tiene la constante revisión y actualización de los programas educativos que oferta la Facultad de Turismo y Gastronomía, su actual administración emprendió a partir de mayo del 2014 el proyecto institucional “Integralidad de la formación en turismo y Gastronomía de la licenciatura al posgrado” con el propósito de concretar una propuesta de reestructuración curricular, sustentada en la identificación de las necesidades de cambio de dichos programas (autodiagnóstico) y de acuerdo con lo dispuesto en el Plan de Desarrollo de la UAEM 2013-2017.

Bajo este marco, el presente documento detalla los hallazgos obtenidos de la revisión, reflexión y análisis del Plan de Estudios vigente de la Licenciatura en Gastronomía, el cual opera desde el año 2003, a partir de la identificación de su pertinencia, congruencia, trascendencia, equidad, eficacia, eficiencia y gestión; criterios básicos que orientan la evaluación de los estudios profesionales en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM). También incluye la definición del nuevo proyecto curricular para dicha Licenciatura, el cual conserva el espíritu del plan original, se enfoca en el estudio de la Gastronomía y sus vínculos con los problemas nacionales, pone énfasis en la innovación y la tecnología, y asume como pilares fundamentales la investigación, la sustentabilidad y la ética profesional.

Para el desarrollo de esta propuesta curricular, se integraron tres grupos de trabajo con profesores de la Facultad: comité curricular, comunidad de prácticas y comisión disciplinar, los cuales aportaron información, datos y evidencias para la construcción del documento que aquí se presenta. Este trabajo se enriqueció con la participación de profesores representantes del Centro Universitario UAEM Tenancingo, el cual actualmente también oferta la Licenciatura en Gastronomía.

Toluca, Estado de México. Febrero de 2016



ÍNDICE

	Pág.
I. DIAGNÓSTICO CURRICULAR	
1. Pertinencia	15
2. Congruencia	51
3. Trascendencia	75
4. Equidad	97
5. Eficacia	117
6. Eficiencia	137
7. Gestión	155
II. MODELO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL	
2.1 Características del currículo profesional	169
2.2 Conceptualización de la profesión	171
2.3 Perfil de ingreso	177
2.4 Perfil de egreso	181
2.4.1 Funciones y tareas profesionales que desarrollará el egresado	181
2.4.2 Competencias profesionales requeridas para el desempeño de las funciones y tareas como profesional universitario	185
2.4.3 Instrumentos y equipo que utilizará en el desempeño profesional	187
2.4.4 Sectores sociales y productivos donde se inserta el ejercicio profesional	188
2.4.5 Necesidades o problemas que contribuirá a satisfacer o resolver	188
2.4.6 Ámbitos de intervención profesional	189
2.5 Objetivos del programa educativo	191
2.6 Objetivos de los núcleos de formación	192



	Pág.
III. PLAN DE ESTUDIOS	
3.1 Objetivos de aprendizaje	193
3.2 Contenidos de Aprendizaje	209
3.3 Estructura y organización del plan de estudios	213
3.4 Resumen de la estructura y organización del plan de estudios	225
3.5 Distribución en periodos escolares	227
3.6 Reglas de operación para administrar el plan de estudios	233
3.7 Formación común	237
3.8 Formación equivalente	239
3.9 Mapa Curricular	241
3.10 Tabla de equivalencia para desplazamiento	243
IV. MODELO EDUCATIVO	
4.1 Modalidad educativa y sistema de administración de la enseñanza	249
4.2 Principios del aprendizaje, métodos de enseñanza y estrategias de aprendizaje	250
4.3 Competencias, docentes y disciplinarias, como profesores, tutores, asesores y diseñadores de materiales didácticos	257
4.4 Instalaciones y equipamiento necesarios para la formación teórico práctica	261
4.5 Otros escenarios de aprendizaje de necesaria previsión por convenio institucional	262
V. CAPÍTULOS COMPLEMENTARIOS	
5.1 Metodología de rediseño curricular	263
VI. DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS	
6.1 Fuentes consultadas	267
6.2 Programa de instrumentación	273
6.3 Documentos de programación pedagógica	283
VII. ANEXOS	
ANEXO 1. Nodos problemáticos	351



Índice de tablas, gráficas e imágenes

Tablas	Pág.
Tabla 1. Objetivos y perfiles de egreso de los programas que han operado en el espacio académico	52
Tabla 2. Contribución de UA a las competencias genéricas del perfil de egreso	60
Tabla 3. Titulación y Eficiencia Terminal	79
Tabla 4. Tasas de transición, reprobación y de deserción	83
Tabla 5. Relación de becas otorgadas a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía	99
Tabla 6. Apoyos otorgados a la Facultad de Turismo y Gastronomía	100
Tabla 7. Estudiantes indígenas registrados en la Facultad	101
Tabla 8. Apoyos generales diversos	101
Tabla 9. Solicitudes de ingreso, a la Licenciatura en Gastronomía atención real a la demanda, año 2013	107
Tabla 10. Evolución de tutorías para la Licenciatura en Gastronomía	111
Tabla 11. Estructura del examen de admisión para la Licenciatura en Gastronomía	117
Tabla 12. Temáticas abordadas en el curso propedéutico impartido a alumnos de nuevo ingreso de la Licenciatura en Gastronomía generación 2014-2019	119
Tabla 13. Porcentajes de aprobación de la UA “Composición Físicoquímica de los Alimentos”	120
Tabla 14. Resumen de solicitudes, aceptados e inscritos en la Licenciatura en Gastronomía de 2010 a 2014	122
Tabla 15. Análisis de los Cuestionarios de Apreciación Estudiantil aplicados a 500 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía durante los ciclos escolares de 2011 a 2015	127
Tabla 16. Eficiencia terminal, deserción y rezago en la Licenciatura en Gastronomía	128
Tabla 17. Eficiencia terminal de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía	129
Tabla 18. Egresados y titulados por cohorte de la Licenciatura en Gastronomía	131
Tabla 19. Número de egresados, titulados y opciones de titulación utilizadas por los egresados de las generaciones 2003-2008 a 2009-2014 de la Licenciatura en Gastronomía	132



Continuación...

Tablas	Pág.
Tabla 20. Total de aplicaciones EGEL Licenciatura en Gastronomía y resultados obtenidos	134
Tabla 21. Planta docente por área de conocimiento	139
Tabla 22. Horas del Plan de Estudios y horas asignadas a los profesores de la Licenciatura en Gastronomía	141
Tabla 23. Composición del profesorado de la Licenciatura en Gastronomía	142
Tabla 24. Nivel académico del personal administrativo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM	146
Tabla 25. Evaluaciones y acreditaciones	164
Tabla 26. Características deseables del aspirante	179

Gráficas	Pág.
Gráfica 1. Número de egresados, nuevo ingreso y titulados 2009-2014	80
Gráfica 2. Índice de titulación por cohorte 2009-2013	81
Gráfica 3. Distribución de las opciones de titulación de las generaciones 2008 a 2014	133

Imágenes	Pág.
Imagen 1. Difusión de talleres para alumnos de la Facultad, periodo 2015 ^a	103
Imagen 2. Difusión del <i>Primer Concurso Interno Cocina Regional Creativa</i>	105
Imagen 3. <i>Primera Competencia de Baristas</i>	105
Imagen 4. Difusión del <i>Congreso de Investigación Turística Aplicada 2015</i>	105



I. DIAGNÓSTICO CURRICULAR

1. Pertinencia

Criterio 1.1 Congruencia de los objetivos y contenidos del plan de estudios con las necesidades del mercado de trabajo, las expectativas de la sociedad y de los estudiantes.

La Facultad de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México oferta la Licenciatura en Gastronomía, como antecedentes de ésta se retoman los siguientes datos: El 25 de noviembre de 1958 se aprobó la creación de la Escuela de Turismo en la UAEM; en 1985 comenzó a funcionar de manera independiente la Escuela de Turismo, como resultado de la separación de la Academia de Turismo del Instituto de Humanidades. Años después, esta Escuela se convertiría en la Facultad de Turismo, en cuyo seno nació la Licenciatura en Gastronomía, así, el 21 de julio de 2000 se aprobó el dictamen que rindió la Comisión de Planeación y Evaluación Académica e Incorporación de Estudios para la creación del Programa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía. Tiempo después, se transformaría en Facultad de Turismo y Gastronomía.

En el primer currículo de la Licenciatura en Gastronomía, del año 2000, el Licenciado en Gastronomía se conceptualizó como “un profesional que debe atender los problemas de producción, administración y operación de los servicios de alimentos y bebidas relacionados con el turismo al nivel local, regional y nacional tomando en cuenta el aprovechamiento de los recursos culinarios de la cultura local, regional, nacional e internacional y así implementar innovaciones en las técnicas y productos gastronómicos” (UAEM, 2000, p. 34).

El objetivo de la carrera era “formar expertos profesionales de la Gastronomía que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como, a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con el turismo” (UAEM, 2000, p. 42).

Los objetivos específicos que se establecieron en ese plan fueron los siguientes:

1. Comprender los elementos, estructura y aplicación del conocimiento gastronómico.
2. Desarrollar e innovar productos gastronómicos a fin de diversificar las alternativas para los servicios de alimentos y bebidas.



3. Promover la comercialización de productos gastronómicos atractivos para el turismo.
4. Aplicar los métodos, técnicas y procedimientos de investigación que le permitan construir una propuesta innovadora de la Gastronomía al servicio del turismo.
5. Investigar los problemas de la Gastronomía y su relación con el turismo.
6. Planear el mejoramiento de los servicios de alimentos y bebidas conjuntamente con los prestadores de servicios en el ámbito local, regional y nacional.
7. Proponer mecanismos de modernización en las empresas de alimentos y bebidas.
8. Elaborar proyectos gastronómicos innovadores.
9. Contar con las habilidades de expresión oral, escrita y comprensión de al menos dos idiomas extranjeros que le permitan desempeñarse adecuadamente en el ámbito profesional.

La duración de la carrera era de cinco años a cursarse en 10 semestres. El plan de estudios se integró con 403 créditos y 60 asignaturas, de las cuales el 22% formaban parte del plan de estudios de la Licenciatura en Turismo de la misma facultad, con la intención explícita de ubicar la profesión en el campo del turismo, como quedó claro en el resto del documento.

Las asignaturas se distribuyeron en las siguientes áreas: Turismo y metodología (cinco asignaturas), Patrimonio (siete asignaturas), Gastronómica (veinte asignaturas), Tecnológica (diez asignaturas), Administración (nueve asignaturas) e Idiomas (ocho asignaturas).

El plan de estudios se organizó bajo una estructura rígida, en la cual los primeros dos semestres el alumno cursaba las asignaturas del tronco común de la Licenciatura en Turismo. A partir del tercer semestre, el alumno podía elegir estudiar la Licenciatura en Gastronomía cursando las asignaturas en el tiempo y orden establecidos, sin opciones de cambio.

El programa de estudios fue modificado en el año 2003 (UAEM, 2003), con un modelo flexible, es el vigente y motivo de esta revisión. Ahora la carrera se conceptualiza como una profesión multifacética integrada por elementos diversos que conforman la amplia industria de la restauración, de la administración y de la operación de establecimientos de alimentos y bebidas, en un nivel de excelencia.

Su objetivo general es: El egresado de la Licenciatura en Gastronomía contribuirá al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, a través del aprovechamiento



de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura gastronómica nacional e internacional, del fomento de la investigación, del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías.

Y sus objetivos específicos son:

- Desarrollar e innovar productos gastronómicos, a fin de diversificar las alternativas para los servicios de alimentos y bebidas.
- Proponer mecanismos de modernización en las empresas de alimentos y bebidas.
- Aprovechar los recursos naturales a su alcance de manera racional y sustentable.
- Difundir el patrimonio gastronómico nacional e internacional.
- Fortalecer la actividad turística a través de la promoción de la Gastronomía local.
- Fomentar la realización de proyectos de investigación de acuerdo con la problemática encontrada, para aportar soluciones a ésta.
- Conocer y aplicar las nuevas tecnologías en su labor cotidiana.
- Desarrollar el sentido de la responsabilidad y el deber para cumplir con sus obligaciones laborales y de servicio.
- Contar con las habilidades de expresión oral, escrita y comprensión del idioma inglés que le permita desempeñarse adecuadamente en el ámbito profesional.
- Contar con elementos básicos y técnicos gastronómicos del idioma francés que le permitan desempeñarse profesionalmente.
- Alcanzar altos estándares de calidad para el logro de la excelencia culinaria.

En el perfil de ingreso se establecen, entre otros, los siguientes gustos o inclinaciones que deben enfocar al alumno hacia la consecución de sus metas: científicos (inclinación para investigar, determinar causas y resolver problemas diversos relacionados con el arte culinario), trabajo en equipo, vocación de servicio (para atender a las personas con respeto y tolerancia).

Además, entre las competencias genéricas del egresado de Gastronomía se establece que es un profesional que contará con las aptitudes y capacidades necesarias para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas, que asumirá una actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio y en su desempeño en el ambiente organizacional. También deberá demostrar actitudes de servicio fundamentadas en valores tales como responsabilidad, honestidad, respeto y colaboración (UAEM, 2003). Se hace referencia a ellos,



porque, como se muestra más adelante, estas características representan áreas de oportunidad en el egresado de este plan.

El programa educativo comparte algunas unidades de aprendizaje con la Licenciatura en Turismo (10) y el Técnico Superior en Turismo (ahora ya inexistente), ambos también ofertados por la facultad. La Licenciatura en Gastronomía se puede cursar idealmente en diez periodos, pero su estructura flexible lo hace posible en un mínimo de ocho periodos y en un máximo de doce periodos. En cualquiera de los tres casos, el número de créditos es de 448. La Estancia Profesional se realiza en el último periodo, una vez que el estudiante ha completado la mayor parte de su formación escolarizada; para ello se consideran un mínimo de 480 horas y 30 créditos.

Los créditos se distribuyen en los tres núcleos de formación de la siguiente manera: Básico (21%), Sustantivo (51%) e Integral (Acentuación, 28%). Las ocho áreas en torno a las cuales se agrupan las unidades de aprendizaje son: administración, idiomas, metodología, patrimonio, producción en alimentos y bebidas, servicio, tecnología y turismo.

Con el fin de determinar la congruencia entre el plan de estudios vigente y las necesidades sociales actuales, se tomó en cuenta la opinión de los empleadores específicamente sobre el desempeño laboral, competitividad, fortalezas y debilidades de los egresados, para lo cual, durante mayo y junio de 2015 se aplicó una guía de entrevista a 19 organizaciones de diferentes tipos del sector: restaurantes, cafeterías, transformadoras de alimentos y universidades.

En el caso de los restaurantes y cafeterías, para los empleadores las características que los candidatos a ocupar algún puesto deberían poseer son: responsabilidad, compromiso, actitud de servicio, pasión por su trabajo, ética (honestidad), liderazgo, obediencia, disposición para el trabajo, trabajo en equipo, puntualidad, empatía, sensibilidad sobre el trabajo en cocina, inglés, creatividad, habilidades multitarea, buen sazón, sociabilidad, apertura, riqueza de lenguaje; para algunos sin experiencia profesional: seguir procesos, capacidad para aprender.



Para ellos, dichos atributos son tan relevantes que están por encima incluso de conocimientos técnicos que pueden adquirir en el lugar específico de trabajo, como higiene y sobre los ingredientes; o que ya deberían traer, como costos, calidad, patrimonio, café, tendencias, montaje de platillos o platillos innovadores adecuados a cada evento. Por su parte, los restaurantes de cadena ya tienen muy definidas sus recetas, por lo cual el cocinero no tiene mucho margen para preparar otros platillos; los conocimientos necesarios son de técnicas de cocina.

Los resultados de campo obtenidos permiten plantear dos situaciones laborales generales para los gastrónomos: en un primer caso, las empresas no contratan egresados de una Licenciatura en Gastronomía o muy pocos respecto al total necesario, en su lugar cubren las necesidades del puesto con personal que cuenta con educación básica y que ha adquirido experiencia con el paso de los años. Esto llega a ocurrir aún en el caso de cadenas o grupos de restaurantes nacionales o regionales. Las razones son diversas y obedecen a la compleja problemática del sector restaurantero: una falta de visión empresarial, se contrata personal recomendado por otros empleados (conocidos, paisanos o parientes), la poca variedad de preparaciones que ofrece el restaurante justifica la contratación de personal formado con base en la experiencia, y se confía en el personal con mucha experiencia aunque no tenga estudios profesionales. Además, la presencia de un profesionalista en una cocina dominada por cocineros sin algún grado académico, genera un ambiente de competencia y una actitud de poca cooperación y hostilidad hacia él.

Por otra parte, están las organizaciones que sí contratan gastrónomos, los cuales son pocos respecto al número total posible de puestos que pueden ocupar; los responsables de supervisarlos reconocen que los egresados de la UAEM son los mejor calificados de la región, tienen una excelente formación teórica integral y en investigación; conocen de otras cocinas como las europeas y trabajan en equipo. Aunque deben mejorar las habilidades en idiomas (inglés y francés), lectura, manejo de equipo y uniformes y búsqueda de información bibliográfica.

Además, señalan que poseen una serie de actitudes que llegan a impedir su contratación: conformismo, soberbia, falta de empatía y actitud de servicio, no están dispuestos a iniciar en la empresa realizando actividades básicas, con sueldos bajos y en condiciones diferentes a las de un empleado con antigüedad.

A lo anterior se deben agregar las condiciones de precariedad laboral propias del sector, caracterizada por salarios bajos (debido a la elevada oferta de mano de obra), rotación de turnos, largas jornadas laborales, la falta de reconocimiento a la



labor del profesional de la gastronomía que se refleja en la contratación de cocineros, técnicos o personal formado en la experiencia laboral en lugar de ellos.

De los puestos que puede ocupar un gastrónomo, los de la UAEM tienen muy pocos, en promedio un 12%. Su desempeño en general es satisfactorio, aunque igual que los egresados de otras escuelas. Esta es la opinión de los empleadores, sin importar que los califiquen como los mejor preparados, muy probablemente por tener una buena formación teórica y menos práctica, como la califican ellos.

Este reconocimiento al egresado de la UAEM se manifiesta también en que casi todos los empleadores, si tuvieran algún familiar interesado en estudiar gastronomía, le recomendarían que lo hiciera en la UAEM, siendo la razón el nivel de conocimientos de los egresados; algunos no lo harían por la lejanía de las instalaciones que están ubicadas en el Campus “El Rosedal” y lo prolongado de la carrera, sobre lo cual opinan que debería ser más corta, de dos años, como en el Centro Culinario Ambrosía.

De las entrevistas realizadas se puede concluir que, pese a tener una buena formación académica, comparándolo con los demás candidatos a ocupar un puesto en una cocina, el egresado de la Licenciatura en Gastronomía no es competitivo; su salario inicial es el mismo que el de cualquier otro empleado desarrollando la misma función, sin que exista la garantía de mejorarlo comparativamente en algún momento

Posee una gama de conocimientos que lo hacen apto para desarrollar funciones de diversa índole, como las administrativas, pero no se le reconocen ni contrata para ello, a excepción de algunas cadenas restauranteras con pocos egresados.

En el caso de las instituciones educativas como empleadoras, los requerimientos son mayores, ya que además de las actitudes y habilidades referidas anteriormente, se requiere: estar titulado, experiencia en el campo laboral, madurez personal y profesional, buena presentación; conocimientos sólidos en su área, particularmente conocimientos de todo el proceso de desarrollo de un producto gastronómico, idiomas y cultura amplia; habilidades genéricas como facilidad de comunicación y redacción; habilidades didácticas como dominio de estrategias didácticas, control de grupo, organización de las actividades y capacidad de negociación; actitudes como compromiso, curiosidad, iniciativa; y valores como la integridad.

De los puestos laborales que puede ocupar un gastrónomo, en promedio 50% es de egresados de la UAEM, quienes tienen una buena formación teórica, más académica en diferentes áreas: patrimonio, administración, tecnología, compras;



son propositivos, comprometidos, y actualizan sus conocimientos. Presentan debilidades como falta de práctica y formación en artes culinarias; desconocimiento de temas novedosos, entre los cuales figuran: desarrollo sustentable, huertos urbanos, turismo gastronómico, diseño de menús; insuficiente práctica en servicio de alimentos y bebidas, y calidad en el servicio. No le dan importancia a la cocina mexicana, no respetan la autoridad; no son éticos, suelen mostrar actitudes soberbias, egoístas y se les dificulta trabajar en equipo. Estos últimos aspectos ya habían sido señalados por los restauranteros encuestados y por los empleadores de las instituciones educativas.

Entre las instituciones educativas no hay consenso sobre la evaluación comparativa del desempeño de los egresados de la UAEM: son mejores, iguales y hasta por debajo de los demás, aunque en general se les evalúa satisfactoriamente.

Este tipo de empleadores recomendarían a alguien cercano que estudiara en la UAEM, ya que consideran que aun cuando les falta práctica, los egresados tienen una formación integral, la planta de profesores es buena y porque la universidad tiene credibilidad en ese medio.

Por su parte, las empresas transformadoras de alimentos demandan un gastrónomo que tenga conocimientos sólidos sobre seguridad e higiene, primeros auxilios, cocina, procesos de producción, métodos estadísticos, ingeniería de equipos, química, seguridad, el campo agrícola y ganadero, administración y mejora de procesos.

Coinciden en que el egresado UAEM es soberbio, cree que lo sabe todo, grosero, y no es consciente de que su profesión es servir no ser servido. Aunque es a otro nivel educativo y otra fase de la formación profesional, la SECTUR et al. (2012) muestran un ejemplo de que es posible revertir este inconveniente y hay manera de lograrlo, ya que encontraron que “entre los practicantes más reconocidos -porque responden mejor a las necesidades de las empresas de servicios turísticos- son los de formación técnica, especialmente los egresados del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) y el Centro de Estudios Tecnológicos Industrial y de Servicios (CBTIS), que en sus programas exitosamente refuerzan la actitud y disposición de los estudiantes; además de que la supervisión que hacen las instituciones de educación técnica sobre trabajo de sus estudiantes es continuo.

Los estudiantes de programas técnicos inician sus prácticas tempranamente, en el segundo período de estudios”. A lo anterior se agrega que las empresas vinculadas que reciben practicantes perciben escasa actitud de servicio en los jóvenes estudiantes, quienes demuestran menor compromiso y falta de presentación. Del



total de puestos que pueden ser ocupados por gastrónomos, 66% es UAEM; contratan gastrónomos de esta institución porque comprenden la administración de un negocio, tienen una formación integral, y en general califican su desempeño como satisfactorio.

Entre los conocimientos que los empleadores, en general, consideran que se deben incorporar en la formación de los estudiantes, están los que se describen a continuación:

Conocimientos reales y sólidos de la carrera. Culinarios básicos, como fundamentos de técnicas de cocina, métodos de cocción, materia prima, cocina mexicana y tradicional; que sean la base del desarrollo de la creatividad. Las técnicas básicas de cocina, como cortar, y picar; otras técnicas como vacío. La preparación de salsas y aderezos. Producción en grandes volúmenes, por ejemplo para banquetes.

Conocimientos más prácticos. Que permitan a los alumnos familiarizarse con la operación real de los establecimientos de alimentos y bebidas. Prácticas en empresas para fortalecer sus conocimientos sobre el mejoramiento de los procesos de producción, por ejemplo, la cuantificación y reducción de mermas. Que sean multifuncionales, esto es, que sepan desarrollar las actividades propias de diferentes áreas de un restaurante.

Uso y manejo de equipos en general y particularmente los de vanguardia, tales como bomba de vacío y para pulverizar muy finamente.

Conocimientos para que los egresados de la UAEM puedan diferenciarse del resto, y no se queden con la formación común de los cocineros.

Conocimientos sobre algunas áreas específicas como las que se refieren enseguida, precisando que en algunas ya se tienen, pero que requieren mayor solidez: café, estadística, innovación, sistemas computacionales de punto venta para restaurantes. Administración. Costos y gastos de materia prima y equipos. Presupuestos. Control de inventarios. Dominio de idiomas para servicio e investigación. Marketing gastronómico y fotografía, la cual consideran que es una gran área de oportunidad, ya que los egresados dominan lo esencial de la actividad, a diferencia de los que actualmente se dedican a ello.

Ciencia en la cocina: física y química muy aplicadas, para comprender los fenómenos que suceden en la preparación y transformación de los alimentos, así como para crear nuevas texturas. Ingeniería de alimentos. Recomiendan incorporar métodos y técnicas de investigación, y evaluación sensorial desde los primeros semestres.



Manifestaron un particular interés en la incorporación de conocimientos sobre cambio climático, ecología, contaminación, disminución de desperdicios y alimentos transgénicos; hambre, cambios en las prácticas culinarias actuales que generan esos problemas, desarrollo local (sustentable); sobre la tierra y la producción de los alimentos vegetales y animales; biodinámica; conocimiento de los ingredientes, particularmente los productos agrícolas, cultivo de ingredientes propios, cocina sana, regreso a lo orgánico, lo tradicional, a las raíces. Y la necesidad de formar un cocinero autosustentable o chef hortelano.

Recomiendan poner énfasis en algunas características de los alumnos: la capacidad para la solución de problemas, toma de decisiones, autonomía, madurez, adaptabilidad, disposición para el trabajo, rapidez para aprender, habilidad para aprender y adaptarse, y aprender a aprender. Valorar elementos culturales entre los que incluyen: riqueza cultural, multiculturalidad y apertura a otras culturas.

Fortalecer la formación en actitudes, valores, etc., particularmente en la actitud de servicio y la proactividad; sensibilidad ante los cambios en el entorno, incertidumbre, inseguridad y cuestiones de género.

Hacen algunas sugerencias para mejorar el programa: formación más exigente y rigurosa, con una visión internacional. Hacer una mejor selección de maestros e invitar a expertos académicos y en oficios a dar pláticas sobre temas específicos, por ejemplo, a un maestro tablajero que brinde la capacitación para realizar cortes de carne roja y aprender por proyectos. Además, se sugiere evaluar regularmente el desempeño del egresado UAEM respecto a los de otras escuelas.

Por otra parte, para conocer la opinión acerca del programa y las sugerencias que hacen para mejorarlo, se aplicó una guía de entrevista a 38 egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, de todas las generaciones formadas hasta el momento con el plan 2003 de la Licenciatura, es decir, las de los alumnos egresados entre los años 2003 y 2009; de las tres líneas de acentuación que tiene el programa: Cocina Internacional, Gastrotecnología e Innovación en la Gastronomía. Y titulados o no en las modalidades de Tesis, Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL), Aprovechamiento académico y Reporte de aplicación de conocimientos. Los resultados más relevantes se exponen a continuación.

En relación a las actividades a las que se dedican, la mayoría trabaja, algunos estudian un posgrado (especialidad, maestría o doctorado) en áreas afines a las Gastronomía, y muy pocos están desempleados por motivos de salud. El 14% de la muestra ha emprendido algún negocio en el área de alimentos y bebidas. Sus



lugares de trabajo actuales son hoteles, restaurantes, instituciones educativas, empresas de alimentos y bebidas, dependencias de gobierno e industria alimentaria; donde tienen una antigüedad que varía desde un mes hasta tres años, como máximo. Acorde a los cambios que se han presentado en los últimos años en el mercado laboral, se aprecia la existencia de una gran movilidad laboral entre los egresados.

Los puestos que ocupan son de meseros, cocineros, docentes, ayudantes, chef, sub chef; y otros menos frecuentes de coordinadores de área en empresas, jefe de oficina, gerente y recepcionista. En relación a sus sueldos, aproximadamente la cuarta parte tiene ingresos menores de \$5,000; más de la mitad menos de 10 mil pesos; y solo la cuarta parte más de \$15,000. Esta es una evidencia más de la precariedad laboral que caracteriza al sector, como se señala en otro apartado previo.

Entre las competencias que los egresados reconocen que poseen, destacan como las más mencionadas: técnicas de cocina (básica y avanzada), cocinas, manejo de ingredientes, preparación de alimentos y bebidas, administración, cocina mexicana, seguridad e higiene, servicio de alimentos y bebidas, patrimonio gastronómico, materia prima, repostería, computación e informática, composición físico química de los alimentos, conservación de alimentos, investigación, biotecnología de alimentos, diseño y decoración de platillos, calidad, inocuidad, estadística, desarrollo de nuevos productos, costos y presupuestos, docencia y cocina internacional.

Las competencias faltantes que identifican principalmente son: emprendimiento, administración de empresas gastronómicas, calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas, mercadotecnia, Tecnologías de la Información y Comunicaciones (TIC), costos y presupuestos, informática y software especializado, compras, ecología, innovación de productos gastronómicos, almacén, desarrollo de proyectos y negocios, panadería, tendencias en cocina, producción en grandes volúmenes, nutrición, dietética, sanidad e higiene, y sobre café.

Las habilidades que los egresados reconocen en sí mismos son: trabajo en equipo, solución de problemas, trabajo bajo presión, toma de decisiones, creatividad, comunicación, organización, liderazgo, negociación, servicio, uso de software de uso general, capacidad crítica, iniciativa, cooperación, responsabilidad, compromiso, puntualidad, disciplina, aprendizaje rápido, culinarias, entre otras.



Las habilidades que detectan como áreas de oportunidad en su formación, son las siguientes: comunicación, liderazgo, trabajo bajo presión, solución de problemas, capacidad crítica, toma de decisiones en cocina, manejo de grupos, investigación, uso de software especializado, servicio, redacción, empatía, contacto con la realidad, tolerancia, disciplina, y organización, entre muchas más. Muchas de estas habilidades carentes en ellos, coinciden con las señaladas por los empleadores.

Algunas habilidades las ubicaron en este grupo y también en el anterior, lo cual puede indicar que su presencia no está claramente identificada con el egresado de la UAEM, sino probablemente como resultado de haberse integrado a una línea de acentuación en particular o de una formación personal. Por lo tanto, es necesario propiciar el desarrollo dichas habilidades durante la estancia en la universidad.

Entre las ocupaciones emergentes, los egresados destacan particularmente la investigación (rescate y divulgación de la cocina mexicana, recetarios regionales, cultura alimentaria) y la docencia. Otras que refieren son: propietario de un negocio, desarrollo de nuevos productos, administración de empresas de alimentos y bebidas, barman, nutrición, control de calidad, repostería -pastelería- panadería, innovación de productos gastronómicos, evaluación sensorial, producción en grandes volúmenes, dietética, salud, manejo higiénico de alimentos, cruceros, colaboración editorial –periodismo-, mercadotecnia especializada, consultoría en proyectos de alimentos y bebidas, barista, inocuidad, elaboración de productos tradicionales artesanales, manejo de desechos y cuestiones ambientales, turismo gastronómico sustentable, *sommelier*, guía gastronómico, hotelería, banquetes, asesor comunitario para la transformación de los alimentos, *hostess*, organizador de bodas, restaurantes móviles, y recreación y alimentación para mayores.

Como se puede apreciar en la lista anterior, realmente el gastrónomo puede tener a su alcance un abanico de posibilidades laborales, quedando como labor pendiente identificar cuáles pueden ser las más adecuadas, según el perfil de egreso que se defina en la propuesta de reestructuración del plan de estudios 2016.

Al cuestionarles sobre cuáles habían sido las unidades de aprendizaje o temas más útiles, las respuestas fueron: cocinas, administración, técnicas de cocina, patrimonio gastronómico, costos y presupuestos, biotecnología, contabilidad, composición fisicoquímica de los alimentos, gastrotecnología, sanidad e higiene, evaluación sensorial, calidad en el servicio, investigación, repostería, conservación y mantenimiento de alimentos y bebidas, ecología, compras y almacén, estadística, servicio de alimentos y bebidas, quesos, desarrollo de nuevos productos, inglés,



panadería, ingeniería de alimentos y bebidas, nutrición y dietética, enología, coctelería, y planeación de menús, entre otros.

Las unidades de aprendizaje o temas que consideran que se deben abordar con mayor profundidad son: cocinas (mexicana y regional), técnicas de cocina, administración de empresas de alimentos y bebidas, sanidad e higiene, idiomas, investigación, patrimonio gastronómico, evaluación sensorial y ecología (deberían ser obligatorias para todos los alumnos), contabilidad, control de calidad, nutrición y dietética, panadería, desarrollo de nuevos productos, costos y presupuestos, servicio de alimentos y bebidas, informática, materia prima, pastelería, mercadotecnia, composición fisicoquímica de alimentos, conservación de alimentos, estadística, animación y ambientación, marco legal, gastrotecnología, quesos, enología, organización de eventos, calidad en el servicio, equipos e instalaciones, desarrollo humano, bebidas fermentadas, ingeniería de alimentos y bebidas, mixología, maridajes, normatividad, enología, diseño y montaje de platillos, entre otras.

Todos los entrevistados refieren la necesidad de adquirir conocimientos más prácticos y actualizados y realizar más prácticas en empresas.

Respecto a las unidades de aprendizaje que deben eliminarse, la mayoría de los egresados manifestaron que más que una eliminación, se debe hacer una reestructuración de enfoques y contenidos de las siguientes unidades de aprendizaje: turismo y gastronomía, animación y ambientación, desarrollo humano, tendencias de la gastronomía, introducción al estudio del turismo, cocina alemana, instalaciones y equipos, ingeniería de alimentos, temas selectos de gastronomía, tecnologías de la información y comunicaciones, organización de eventos, francés, gastrotecnología, administración de empresas de alimentos y bebidas, producción de alimentos y bebidas, quesos, cocina árabe, cocina latinoamericana, contabilidad, mercadotecnia, administración de recursos humanos, geografía gastronómica, nutrición y dietética, ecología, servicio de alimentos y bebidas, historia de la gastronomía, y sanidad e higiene.

Las primeras unidades de aprendizaje de la lista anterior son las que tuvieron un mayor número de menciones y son las que probablemente deberían atraer los esfuerzos de mejora del plan de estudios, aunque se reconocen otras más. Entre los temas nuevos o unidades de aprendizaje que, con base en su experiencia profesional, los egresados recomiendan incorporar, están los siguientes temas, que se presentan agrupados en varias áreas:



- a) Normatividad: normatividad de alimentos y bebidas (particularmente en seguridad nacional e internacional de alimentos y bebidas), auditorías de alimentos y bebidas, y certificaciones.
- b) Aspectos sociales, culturales y de desarrollo: derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria, desarrollo agroalimentario, agroindustrias rurales, territorios alimentarios, desarrollo sustentable, gastronomía y sustentabilidad, indicaciones geográficas -denominaciones de origen-, cultura alimentaria mundial, arte universal, antropología y sociología de la alimentación.
- c) Tecnología: buenas prácticas de manufactura, microbiología, desarrollo de alimentos fermentados, manejo de desperdicios, cocina molecular, y formulaciones.
- d) Tendencias o propuestas a retomar: comida orgánica -vegana-, barista, café, catas de café y té, maridajes, heladería, cocinas de vanguardia, repostería internacional, artes culinarias (escultura, tanto en hielo como en mantequilla, y *mukimono*). Producción en grandes volúmenes, catering, métodos de cocción en grasas y medios líquidos, diseño de menús, planes de producción, y lácteos. Periodismo gastronómico y fotografía gastronómica. Diseño gráfico, de interiores, y de utensilios.
- e) Patrimonio: cocina prehispánica, gastronomía estatal y regional, cocina lacustre, panadería y dulcería mexicana tradicional.
- f) Administración y TIC: estudios del campo laboral, cultura emprendedora, desarrollo de proyectos de inversión, atención al cliente, psicología industrial; uso de software especializado para restaurantes, y TIC.
- g) Habilidades y valores: liderazgo, comunicación efectiva, ética profesional.
- h) Idiomas: alemán, italiano.

Respecto al grado de satisfacción con la formación general que recibieron del programa de estudios, la inmensa mayoría de los egresados dijo estar satisfecho o muy satisfecho. Pese a las restricciones de recursos con que opera la licenciatura (de cocinas, salones, laboratorios, cafetería, y profesores de tiempo completo, entre otros), los exalumnos reconocen que adquieren una buena formación académica.

La respuesta a la pregunta si recomendaría contratar a un profesionista en Gastronomía egresado de la UAEM, la mayoría respondió que sí, ya que son capaces, tienen una formación integral, son competitivos; de las escuelas de la región de Toluca, la UAEM brinda a sus alumnos la mejor formación gastronómica, que les permite desarrollarse en distintas áreas de las organizaciones.



Una preocupación generalizada entre los egresados y que se debe tener muy en cuenta, para la puesta en marcha del plan de estudios reestructurado, es la relacionada con la planta docente de la licenciatura: muchos profesores son inexpertos o recién egresados que no poseen los conocimientos necesarios para impartir las unidades de aprendizaje que se les asigna. Varios señalan la disminución del nivel académico del programa en los últimos años.

Coinciden con los empleadores en la necesidad de adquirir una formación más práctica, que se puede desarrollar en distintos ámbitos. En el desarrollo de las unidades de aprendizaje, la realización de más y mejor organizadas prácticas de cocina, prácticas en las organizaciones del sector desde el inicio de la carrera y en cada semestre; prácticas de contabilidad y administración en las organizaciones gastronómicas, las cuales se pueden materializar vía estancias profesionales específicamente de corte administrativo; la firma y puesta en marcha de más convenios con la industria alimenticia, por ejemplo para el desarrollo de nuevos productos, donde vislumbran grandes oportunidades de desarrollo profesional; mayor impulso a las prácticas profesionales, y más prácticas de campo.

Otras acciones muy interesantes que sugieren para mejorar la Licenciatura en Gastronomía son: la realización de seminarios sobre tendencias y actualización gastronómica, realización de foros de retroalimentación de egresados que estén dirigidos a los alumnos y difusión de la bolsa de trabajo. Sostienen que el título es una limitante para la ocupación de los puestos administrativos por parte de los gastronomos, ya que los empleadores suponen que éstos solo tienen una formación para la cocina; esto podría mitigarse si en el título aparece la línea de acentuación o especialidad que desarrollaron en sus estudios. La creación de un posgrado en cultura alimentaria; profundizar en su formación en investigación e idiomas. La impartición de al menos algunas unidades de aprendizaje en inglés y francés, lo cual los obligaría a dominar esos idiomas.

Un elemento importante que da cuenta, al menos parcialmente, de la pertinencia del plan de estudios 2003 de la Licenciatura en Gastronomía, es el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL – GASTRO), que según el Centro Nacional para la Evaluación de la Educación Superior, A. C. (CENEVAL) “tiene como propósito identificar que los egresados de la Licenciatura en Gastronomía cuenten con los conocimientos y habilidades necesarios para iniciarse eficazmente en el ejercicio de la profesión” (CENEVAL, 2015, p. 5). La información que este examen ofrece, permite justamente a las IES, entre otras cosas: “Contar



con elementos de juicio válidos y confiables que apoyen los procesos de planeación y evaluación curricular que les permita emprender acciones capaces de mejorar la formación académica de sus egresados, al adecuar planes y programas de estudio.

Aportar información a los principales agentes educativos (autoridades, organismos acreditadores, profesores, estudiantes y sociedad en general) acerca del estado que guardan sus egresados, respecto de los conocimientos y habilidades considerados necesarios para integrarse al campo laboral” (CENEVAL, 2015, p. 5).

El examen está estructurado por tres áreas, subáreas y temas, los últimos dos en un número variable para cada tema. Las primeras corresponden a los ámbitos profesionales en los que se determinó organizar la labor del Licenciado en Gastronomía. Las segundas se refieren a las principales actividades profesionales dentro de cada uno de los ámbitos profesionales referidos. Y los temas se relacionan con los conocimientos y habilidades que el egresado debe poseer para iniciarse en el ejercicio profesional, haciéndose el desglose en este caso para cada actividad profesional. A continuación se muestra en qué consiste cada área y lo que procura medir cada subárea, en términos de la capacidad del egresado, así como los temas que se consideran dentro de cada una de ellas (CENEVAL, 2015).

Área A: Transformación y servicio de alimentos

Subárea A1. Manejo higiénico de alimentos y bebidas.

Seleccionar la materia prima con criterios de calidad e higiene para la elaboración de alimentos y bebidas.

Aplicar técnicas y procesos de higiene regidos por las normas oficiales y sistemas vigentes de alimentos y bebidas.

Conservar la materia prima o el producto elaborado, aplicando los procesos de conservación pertinentes.

Aplicar de manera correcta los procedimientos de limpieza y desinfección en el manejo higiénico de alimentos y bebidas en su proceso de elaboración.

Subárea A2. Aplicación de métodos y técnicas culinarias de alimentos y bebidas.

Determinar los métodos y técnicas para su procesamiento.

Llevar a cabo las técnicas culinarias correspondientes a las requeridas para su transformación.



Emplear los métodos de cocción correspondientes, de acuerdo con las transformaciones requeridas.

Aplicar la correcta elaboración de alimentos.

Subárea A3. Manejo de técnicas y herramientas de servicio de alimentos y bebidas.

Identificar el servicio de comedor pertinente en función del concepto del negocio.

Emplear técnicas de servicio adecuadas.

Utilizar las herramientas pertinentes para optimizar los procesos.

Área B. Administración de áreas de alimentos y bebidas.

Subárea B1. Administración de recursos para el cumplimiento de los objetivos de la organización.

Establecer la planeación estratégica como recurso para el cumplimiento de los objetivos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Programar los recursos disponibles o necesarios para las actividades de la organización.

Realizar las actividades programadas cumpliendo el objetivo de la organización y utilizando los recursos disponibles.

Implementar las acciones para corregir las desviaciones en la aplicación de los recursos.

Subárea B2. Determinación de precios de venta de alimentos y bebidas.

Diseñar el plan de costeo que permita estandarizar y controlar la operación.

Estandarizar los insumos para el control de la operación.

Calcular los costos de alimentos y bebidas para determinar precios de venta.

Calcular los gastos para fijar el precio de venta.

Establecer los precios de venta de alimentos y bebidas para lograr los objetivos del negocio.

Subárea B3. Aplicación de normas y procesos de calidad.

Diagnosticar las necesidades de la organización para cumplir con las normas de calidad en la manipulación de alimentos y bebidas.



Implementar procesos de mejora continua para el cumplimiento de las normas correspondientes y garantizar la satisfacción del cliente.

Subárea B4. Implementación de estrategias de capacitación.

Determinar las necesidades de capacitación en las diferentes áreas de la organización.

Aplicar los programas de capacitación para el óptimo funcionamiento de las diferentes áreas de la organización.

Área C. Investigación, innovación y promoción de la Gastronomía.

Subárea C1. Investigación gastronómica.

Identificar los elementos del patrimonio gastronómico.

Identificar la metodología de investigación gastronómica local, regional, nacional e internacional.

Identificar los aportes de la investigación gastronómica local, regional, nacional e internacional.

Hacer uso de los resultados de investigación gastronómica para su preservación y salvaguardia.

Subárea C2. Enriquecimiento de la cultura gastronómica.

Hacer adecuaciones al producto gastronómico en función de los rasgos culturales y de los insumos existentes.

Realizar programas de fomento de la cultura gastronómica dirigidos a población abierta.

Subárea C3. Innovación y elaboración de productos gastronómicos para dar respuesta a las demandas del mercado.

Investigar la oferta, demanda y tendencias de productos gastronómicos.

Crear un producto gastronómico considerando los rasgos dominantes de la oferta y la demanda de un segmento poblacional.



Subárea C4. Desarrollo y supervisión de los procedimientos de producción.

Diseñar el menú con base en las necesidades del mercado.

Elaborar la receta estándar del producto.

Supervisar la técnica y el método adecuados al producto.

Al realizar una comparación entre las áreas que se evalúan en el EGEL – GASTRO y los contenidos curriculares establecidos en el plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, se detectaron varias diferencias: en el primero se consideran pocos reactivos relacionados con idiomas, turismo, tecnología, patrimonio, producción de alimentos y bebidas, y metodología. Al parecer sí cubre adecuadamente las áreas de administración y servicio. El EGEL – GASTRO se ha empleado también como una alternativa para la titulación de los egresados; en vista de lo anterior, se sugiere revisar la continuidad de su uso con dicho fin, el cual no está considerado en su propósito.

Aunque la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM fue la primera en crearse en una institución educativa pública en el año 2000, el EGEL se aplicó por primera vez el 17 de mayo de 2013 y la más reciente el 14 de mayo de 2015, habiéndolo presentado un total de 219 exalumnos, de los cuales el 9% obtuvo testimonio sobresaliente, el 77% testimonio satisfactorio y un 14% no obtuvo testimonio.

En relación a la demanda que ha tenido la licenciatura en los últimos años, de 2010 a 2015, 4584 aspirantes han solicitado el ingreso al Campus El Rosedal, de los cuales se ha aceptado solamente al 11.45% (525 personas). En los últimos cinco años, el número de aspirantes ha oscilado entre 572 y 800, cuando en 2010 fue de 1025; hasta el año 2014 mostraba una tendencia a disminuir, que se rompe en 2015 (684 candidatos). Definitivamente se trata de una carrera con una elevada demanda que no se ha podido satisfacer medianamente por las fuertes restricciones de recursos, principalmente de instalaciones.



Finalmente, es importante tomar en cuenta el documento denominado “Contenidos mínimos sugeridos para programas de educación superior en Turismo y Gastronomía” el cual es una propuesta de contenidos elaborado por varias organizaciones e instituciones entre ellas el Gobierno de la Ciudad de México, el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET), la Secretaría de Turismo del Distrito Federal y la Cámara de Comercio Servicios y Turismo, capítulo Ciudad de México, además de diversas universidades del país.

Su propuesta la dividen en 5 ejes temáticos que son:

Gastronomía como objeto de estudio

La Gastronomía como objeto de estudio puede ser abordada como componente de la cultura, la historia, la alimentación y el arte. Su estudio puede ser abordado a través de la óptica de otras disciplinas como pueden ser la nutrición, la química de alimentos, la sociología, entre otras.

Sujetos de la Gastronomía

Las características de estos actores, ya sean sociales, culturales, económicas o psicológicas deben ser estudiadas, lo que trae por resultado segmentos y nichos de mercado atendidos con productos y servicios especializados.

Regionalización gastronómica

Observación de las aportaciones gastronómicas de las diferentes regiones del mundo. Implica el estudio de las diversas cocinas, como la europea, la asiática y la mexicana, entre otras formas de regionalización.

Operación y gestión gastronómica

Establece la aplicación del proceso administrativo a los negocios relacionados con alimentos y bebidas, la planificación, el diseño estructural, la responsabilidad ambiental, los estudios y la segmentación del mercado, la organización de recursos materiales, financieros, humanos e insumos, ya sea compras, almacenamiento, entre otros, la dirección de establecimientos, el trabajo en grupos y las técnicas de liderazgo. Herramientas e instrumentos para el control de procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Investigación gastronómica

Define la aplicación de las metodologías cuantitativas y cualitativas para la construcción del conocimiento sobre la Gastronomía.



Asimismo, plantean que cada uno de estos ejes temáticos puedan abordarse con dos enfoques: uno es el fundamento científico (teórico-metodológico) y el otro el de aplicación (técnico-práctico).



Criterio 1.2. Capacidad para incorporar teorías y conocimientos vigentes, principios y valores legítimos, estrategias y métodos factibles.

A partir de un análisis de la problemática del crecimiento poblacional, vinculada a las necesidades alimenticias como son: la disponibilidad de alimentos, el hambre y los problemas de salud que generan los desórdenes alimenticios, tanto a nivel mundial como nacional, se percibe el rol que puede asumir el gastrónomo, incorporando conocimientos, habilidades y actitudes en su formación profesional.

En los próximos 40 años el sistema alimentario mundial experimentará una confluencia de presiones sin precedentes. Por el lado de la demanda, se prevé que la población mundial aumentará desde los casi 7,000 millones de habitantes actuales hasta 8,000 millones antes de 2030, y probablemente hasta más de 9,000 millones antes de 2050; muchas personas estarán en una situación económica mejor, lo que aumentará la demanda de una dieta más variada y de alta calidad que exigirá producir recursos adicionales; pero también un porcentaje muy importante de la población estará en iguales o peores condiciones económicas que ahora, probablemente buscando cubrir al menos sus necesidades alimenticias básicas.

Del lado de la producción, se prevé que se intensificará la competencia por el suelo, el agua y la energía, mientras que los efectos del cambio climático se harán más evidentes. Se hará imperiosa la necesidad de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y de adaptarse a un clima cambiante. Durante este periodo, la globalización seguirá adelante, lo que someterá al sistema alimentario a nuevas presiones económicas y políticas.

El sistema alimentario mundial enfrenta dos graves problemas: está consumiendo los recursos naturales del mundo a un ritmo insostenible, además de fallar a los más pobres, ya que casi mil millones de personas vulnerables y en situación de desventaja siguen padeciendo hambre y malnutrición. *World Resources Institute* (WRI, 2014) estima que el mundo enfrenta una brecha del 69% entre las calorías producidas por cultivos en 2006 y las que se requerirán para 2050; si los ricos del mundo consumieran menos carne y otros alimentos intensivos en recursos, esta brecha de alimentos se reduciría.

Para 2012, el 23.3% de la población mexicana (27.4 millones) sufrió carencia por acceso a la alimentación (CONEVAL, 2015). En lo que se refiere al aspecto nutricional, particularmente el problema del sobrepeso y la obesidad, se tiene que siete de cada diez nacionales adultos presentaban el primero, mientras que el 9.7% de los menores de cinco años presentaba ambos; se prevé que estas cifras se incrementen en los próximos años.



Sin duda alguna que ante estas circunstancias, en México el gastrónomo, con la formación académica adecuada, puede contribuir a enfrentar este grave problema paradójico de salud pública: por una parte uno de cada cuatro mexicanos tiene hambre; y por otra, el 70% de los adultos tiene exceso de peso, característica que combinada con la obesidad, son factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades crónicas, como las cardiovasculares, diabetes y cáncer.

En ese mismo sentido, la “Cruzada Nacional Contra el Hambre” inició oficialmente el 22 de enero de 2013, y se considera la política social más importante del gobierno federal, que busca lograr cero hambre en las personas en pobreza multidimensional extrema y carencia de acceso a la alimentación, además de minimizar las pérdidas postcosecha de los alimentos durante el almacenamiento, transporte, distribución y comercialización. Para 2014, después de dos años, se reporta que, aunque “Se han hecho esfuerzos importantes de vinculación; no obstante, continúa siendo una estrategia en construcción, que permanentemente debe adecuarse para su mejor desempeño” (CONEVAL, 2014, p.164).

Cualquiera de las presiones referidas anteriormente representará importantes retos para la seguridad alimentaria; juntas constituirán una seria amenaza que requiere una reevaluación estratégica de la alimentación mundial. Se han identificado los siguientes cinco retos principales para el futuro y responder a ellos de una forma pragmática relacionados con: el mejor uso de los conocimientos existentes, el aprovechamiento de la ciencia y la tecnología, la reducción de las pérdidas, la mejora de la gobernanza y la influencia sobre la demanda. que aumente la resistencia (*The Government Office for Science*, 2011).

Los desafíos relativos al campo de la Gastronomía implican considerar dos aspectos fundamentales; la reducción de las pérdidas e influir en la demanda.

Reducción de las pérdidas. Las estimaciones a nivel mundial sobre las pérdidas de alimentos son altas. Se estima que entre 30% y 50% de todos los alimentos que se producen en el mundo se pierde o estropea antes de llegar a los consumidores. Mientras que cifras del Banco Mundial (2014) indican que entre 25% y 33% del alimento producido para consumo humano, se pierde o se desperdicia.

En los países en desarrollo, estas pérdidas se presentan en las etapas de producción (24%), manejo y almacenamiento (24%), procesamiento, distribución y mercadeo; mientras que en los países desarrollados el desperdicio ocurre en las fases de distribución al menudeo y el consumo (35%) de la cadena de valor de los alimentos. Por su parte, el WRI (2013) y *The Global Commission on the Economy and*



Climate (2014) estiman que entre el campo y la mesa, se pierde o desperdicia la cuarta parte de las calorías alimenticias.

La gestión de las pérdidas en toda la cadena alimentaria será esencial para alimentar a la población prevista en los próximos 40 años. El aumento de la eficiencia de la cadena alimentaria a través de medidas para limitar las pérdidas, que permitan reducir la presión sobre los recursos necesarios para producir alimentos y disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero.

En México se desperdician más de 10 mil toneladas de alimentos al año, que representan el 37% de la producción agropecuaria, ascendiendo el costo de las pérdidas y mermas a más de 100 mil millones de pesos. Con estos alimentos recuperados, se podrían alimentar durante varias semanas a los 7.4 millones de personas (dato oficial) que padecen pobreza extrema y carencia alimentaria (SEDESOL, 2013).

Algunas acciones que se pueden emplear para reducir las pérdidas después de la cosecha, incluyen la inversión en nuevas tecnologías como hornos para procesar alimentos que reduzcan las pérdidas y consuman menos combustible. El gastronómo podría intervenir en:

- Programas dirigidos a consumidores, empresas en la cadena de suministro de alimentos y ofertantes de alimentos en restaurantes, empresas, hospitales, centros educativos y otras.
- En una gestión de los alimentos más sofisticada que garantice su calidad y reduzca pérdidas.
- Reciclaje productivo de los alimentos mediante la redistribución de excedentes de buena calidad a los consumidores mediante programas específicos o el uso de los alimentos inapropiados para el consumo humano.
- Difusión de las mejores prácticas, pudiendo generar proyectos específicos que contribuyan en la reducción de pérdidas en la cadena de suministro, desde el procesamiento de los alimentos hasta el hogar mediante una combinación de educación y tecnología sencilla.

Influir en la demanda. También puede influirse en el equilibrio entre la oferta y la demanda mediante medidas que incidan en la segunda, como modificar las dietas de las personas. Este enfoque tiene potencial, porque los recursos necesarios para su producción varían considerablemente entre unos alimentos y otros. Se han identificado algunos factores que pueden incidir en esto:

- Intervenciones económicas, como gravar los tipos de comida no preferidos.



- Acciones voluntarias o regulatorias, como directrices de compra por parte de los minoristas y el sector servicios de alimentación para limitar las opciones de los consumidores o aumentar selectivamente el acceso a alimentos mejores.
- Campañas para modificar el comportamiento de las personas, como educación pública, publicidad, programas enfocados en centros de enseñanza o lugares de trabajo y el empleo de un etiquetado mejor para permitir al público tomar decisiones más informadas. Modificar las dietas es difícil pero no imposible. Requiere acciones concertadas y comprometidas, posiblemente durante un plazo de tiempo amplio.

En atención a ello, el trabajo del gastrónomo depende de los recursos que proporciona la naturaleza y por lo tanto tiene la responsabilidad de promover su defensa al fomentar la recuperación, protección y promoción de la biodiversidad, con lo cual será posible el mantenimiento y creación de sabores y elaboraciones culinarias (*Basque Culinary Center*, 2011). Esta tarea es particularmente relevante ante el impacto que están teniendo sobre los recursos naturales, el cambio climático, el avance de la mancha urbana, la deforestación y la ganadería extensiva, entre otros factores.

De acuerdo con el análisis realizado es importante considerar también los aspectos económicos y socioculturales, advirtiendo la relevancia que tiene el sector restaurantero, así como los aspectos socioculturales, vinculados con el quehacer del gastrónomo.

Aspectos económicos. En el año 2013, los servicios de preparación de alimentos y bebidas aglutinaban a 472,328 unidades económicas (que representan el 11.24% del total nacional), y el personal ocupado total fue 1'553,014 (el 7.24% del total nacional) (INEGI, 2015). Para 2013, el PIB de la industria alcanzó la cifra de \$140,997 millones, a pesos constantes de 2008, y contribuyó con el 1.1% del PIB nacional (INEGI, 2014). Estas cifras dan cuenta de una actividad boyante en el escenario nacional y que se presenta como una buena alternativa para el desempeño profesional de los gastrónomos.

Aspectos socioculturales. Para resumir lo que representa la cocina para el hombre, con frecuencia se emplean frases que se han citado en múltiples ocasiones, sin comprenderse plenamente, como “Cocinar hizo al hombre”, “La cocina es cultura” o “La cocina es el paisaje en la olla”. basándose en Santamaría (2008), se plantean algunos problemas presentes en la sociedad y cultura mexicana, particularmente en su cocina.



I. La cocina doméstica está en riesgo. La ingesta de alimentos obedece a las pautas que establece la sociedad de consumo, renunciándose así en buena medida a la calidad inherente a la comida casera elaborada con base en recetas tradicionales e ingredientes frescos. Cada vez más se aprecia que los productos industrializados integran la despensa de los hogares, siendo el gasto en ellos proporcional al nivel socioeconómico. Por otra parte, por diversas razones, cada día hay más familias en cuyas casas se cocina menos (se come en la escuela, el trabajo o en restaurantes) y sus miembros con menor frecuencia se sientan juntos a comer, limitándose así la convivencia familiar. El futuro pasa por iniciar una revisión de las cocinas tradicionales, adaptarlas y renovarlas.

II. El fenómeno de la mercadotecnia. La relación entre los medios de comunicación y la Gastronomía es un fenómeno peculiar que se ha presentado desde hace unos años: cada vez surgen más canales de televisión dedicados a la cocina y más programas de televisión en los que se aborda. Salen al mercado más filmes, revistas y libros sobre cocina, recetarios, DVD's, etc.; y se realizan más conferencias y congresos sobre Gastronomía. Pero, paradójicamente, en la medida que más se difunde la cocina, menos tiempo se dedica a cocinar, situación particularmente más acentuada en las nuevas generaciones.

Esto se explica por una parte por la pérdida de la transmisión oral del recetario tradicional, además por que aquellos vehículos de comunicación se constituyen como objetos culturales de consumo. Curiosamente parece que la tendencia en muchas sociedades es que cuánto menos se cocina, más se habla de comida. La cocina ha devenido en cultura de masas convertida en negocio.

Para tratar de prevenir esta situación y otras más, la SECTUR et al. (2012) recomiendan considerar la impartición de un curso propedéutico en Gastronomía, con el fin de que el estudiante comprenda todas las áreas de desarrollo laboral que puede tener como profesionista abarcando la tradición, la cultura y los valores de una sociedad.

III. La educación. La tradición culinaria está ausente de muchos programas educativos en Gastronomía, ya que se considera anticuada y obsoleta. La ignorancia sobre la ejecución de las recetas tradicionales propicia que se abandonen y eso hace que muchos estudiantes perciban lo tradicional cada vez con mayor desinterés y desdén; a ello se debería agregar el impacto de



los mensajes que transmiten algunos cocineros y los medios de comunicación en el mismo sentido.

Es fundamental enseñar y practicar la educación alimentaria en las escuelas, sobre todo en las que imparten educación básica y secundaria, para contrarrestar el impacto de la publicidad y la venta de productos chatarra ricos en grasas, azúcares refinados y sal, dentro de las instalaciones escolares; y tratar de crear buenos hábitos alimenticios. Por supuesto que este esfuerzo resultará inútil si no se acompaña de esfuerzos de concientización dirigidas a padres para que también en casa se coma saludablemente.

Cada día más alumnos, profesores y empleados comen en las escuelas, por lo cual los comedores y cafeterías de las mismas se pueden convertir también en excelentes escenarios de aprendizaje de origen, características y propiedades nutrimentales de los alimentos.

IV. La industrialización de la comida. Los alimentos industriales como los jugos, salsas, frijoles, sopas, etc. envasados en latas, tetrabrik, frascos de vidrio, o plásticos, entre otros, están llenos de contenidos artificiales como conservadores y restos de pesticidas (herbicidas, insecticidas, fungicidas, etc.). El consumo de alimentos ha cambiado, obedeciendo en buena medida a las pautas que establece la industria alimentaria. Hace décadas, en la cocina se empleaban solo alimentos de temporada, siguiendo el calendario de las estaciones del año y el calendario agrícola de cada región, de acuerdo con las variedades locales perfectamente adaptadas de cada cultivo; así, los productos empleados eran frescos y mantenían sus sabores y aromas naturales.

Ahora, a lo largo del año se dispone de productos vegetales con adecuada presentación (grande, brillante, sin manchas ni evidencias de ataques de plagas y enfermedades, con buena consistencia); pero a cambio se ha reducido su sabor, aroma, carnosidad y jugo, y poseen pieles engrosadas cuya masticación se dificulta. Esto ha sido posible gracias al uso de pesticidas y otras sustancias químicas (como las hormonas del crecimiento, que no los protegen de enfermedades parasitarias), y/o el cultivo de organismos modificados genéticamente (los transgénicos, cuyos impactos negativos en la salud se empiezan a identificar), para preservarlos en el transporte, controlar la maduración y, supuestamente, asegurar e incrementar la producción de alimentos.



Los alimentos frescos y de buena calidad están siendo desplazados por otros, como los precocidos y envasados, de menor calidad. En la alta cocina, la artesanal, y la de muchos restaurantes, se emplean productos industriales cuyo sabor se aleja del auténtico y de la pureza de los grandes productos naturales; además del sabor de los platillos preparados con aquel tipo de ingredientes, otras características sensoriales como el olor, textura, color y vista también se modifican al presentarlos en un plato, siendo muy evidentes las diferencias entre ambos tipos de ingredientes. Se trata entonces de reproducciones falsas, imitaciones que dejan mucho que desear a los paladares exigentes que priorizan lo tradicional y auténtico. Con esto y el consumo de alimentos desligados del territorio, se concreta la anulación de la cultura culinaria.

V. Los estilos de vida. Comemos como vivimos: de manera desordenada, de prisa, ahorrando, y con exceso de comodidad, manifestada claramente en el sedentarismo, que es una causa significativa de diversos problemas de salud, que se ve impulsado por la entrega de la fast food a domicilio. Los estilos de vida modernos están ocasionando también los desórdenes alimenticios como la bulimia y anorexia.

Los restaurantes actuales ofrecen generosas raciones que acaban por no consumirse, o bien por contribuir a generar problemas de obesidad por el excesivo consumo de alimentos.

De acuerdo con Santi Santamaría (2008), el concepto del restaurante del siglo XXI corresponde a un lugar dónde se alimenta al ser humano, tanto en cuerpo como en alma. Lo cual reta la forma convencional de administrar toda la cadena de valor de los alimentos, desde la recolección hasta el consumo, agregando todo lo referente a los lugares de consumo y el tratamiento de los desechos. Debe destacarse el hecho de que Internet y las redes sociales juegan cada vez un rol más importante en las decisiones de ir o no a un restaurante.

Los modos en que las personas se alimentan, sobre todo en el mundo desarrollado, tendrán que cambiar, atendiendo la necesidad de consumir porciones más pequeñas con menos grasas y proteína animal vacuna o de cerdo, para poder hacer sostenible el proceso de la alimentación y también reducir la incidencia de enfermedades derivadas de una inadecuada alimentación.



VI. Las políticas gubernamentales. En México la Gastronomía todavía no se ha considerado por los gobiernos como un recurso valioso cultural, social y económicamente, ya que aún no prevalecen iniciativas que la conciban más allá de una forma de ocio, pese a los graves problemas de salud pública ocasionados por hábitos alimenticios inadecuados en todos los grupos poblacionales y los altos costos de atención médica en que se incurre por ese motivo, las políticas preventivas de salud son prácticamente inexistentes, favoreciéndose a las grandes compañías fabricantes de los productos causantes de las enfermedades crónico – degenerativas, las cuales, paradójicamente, también elaboran los productos “anti – enfermedad”.

VII. La cocina como arte. Para Santamaría (2008), la cocina debe considerarse como un arte. Y el cocinero puede asumirse como un artista que sabe transmitir, a través de los alimentos, sensaciones y emociones con su propio lenguaje espiritual, pero también generando con su propuesta reacciones que trasciendan el puro placer, para expresar, a través del sentido del gusto, ternura, belleza, denuncia y conciencia. Al respecto, Fernando Savater (2007) refería:

Por supuesto, en un sentido amplio es cierto que hay “artistas” de los fogones, es decir, gente que los maneja con especial maña y habilidad, que se documenta a fondo sobre materias primas y condimentos o que tiene particular inventiva para combinar los sabores. No es poco y merecen todo nuestro aprecio. Pero su pericia pertenece al honesto mundo de la artesanía, no al de la creación artística propiamente dicha, cuyo objetivo no es la satisfacción de los sentidos sino despertar sentimientos y promover inéditos significados.

VIII. La cocina sostenible. No se puede concebir una cocina sostenible que se construye empleando ingredientes que se trasladan grandes distancias para satisfacer las necesidades del mercado. El precio de los productos extravagantes y exóticos suele ser inversamente proporcional a su autenticidad y calidad.

Es conocido que en toda la cadena de producción de los alimentos, se consumen cantidades muy importantes de recursos naturales (como flora, fauna, agua y energía), productos químicos y combustibles, generándose grandes cantidades de contaminantes, desperdicios y desechos. Hay mucho trabajo por hacer para lograr que la cocina sea más eficiente en el uso de todo tipo de recursos, y se reduzca su consumo y desperdicio (que llega a



ser hasta del 30%). En relación a los aspectos laborales, se considera que los avances sociales en la profesión del cocinero o del gastrónomo, que incidan en su calidad de vida, mejoraran los resultados culinarios.

La promoción y práctica de un sistema de producción sostenible, tanto en la tierra como en la cocina, harán posible que sigamos disfrutando de productos con sabores auténticos. Se propone una cocina amigable con la sociedad y el entorno, concebido de manera amplia, cuidando la naturaleza y las comunidades involucradas, en sus vertientes sociales, económicas y culturales. En estas comunidades se incluyen los clientes; dueños de restaurantes y empleados; comerciantes y transportistas; y los productores o proveedores de materias primas: recolectores, pescadores, ganaderos y agricultores.

VIII. Los canales de comercialización. Los mercados públicos enfrentan una dura pero desigual competencia al competir por la venta de alimentos con los supermercados. En los primeros se ofertan muchos alimentos vegetales y animales producidos a baja escala, frescos y que no se encuentran en los segundos; los pequeños productores o recolectores de comunidades rurales cercanas tienen en los mercados y tianguis la oportunidad de vender directamente al consumidor sus mercancías, generando ingresos económicos únicos o complementarios para el sustento familiar.

Los comercios en pequeño establecidos en las esquinas, están siendo desplazados por la apertura masiva de las tiendas de conveniencia, mismas que en lo alimenticio tienen una oferta limitada que corresponde básicamente a productos industrializados, muchos de ellos chatarra, y más caros.

En la formación del gastrónomo se propone considerar una cocina activa en el ejercicio y divulgación de los valores humanos, en la cual la honradez esté por encima de los intereses personales y el enriquecimiento económico a costa de prácticas culinarias social y éticamente cuestionables.

El trabajo del gastrónomo depende de los recursos que proporciona la naturaleza y por lo tanto tiene la responsabilidad de defenderla; recuperar, proteger y promover la biodiversidad, con lo cual será posible el mantenimiento y creación de sabores y elaboraciones culinarias. Esta tarea es particularmente relevante ante el impacto que están teniendo el cambio climático, el avance de la mancha urbana, la deforestación y la ganadería extensiva, entre otros factores, sobre los recursos naturales. Lo natural es sinónimo de felicidad, por lo que vivir en paz con el entorno es un derecho.



Criterio 1.3 Incorporación y evolución de los egresados en el mercado laboral.

El Sistema Integral de Seguimiento de Egresados (SISE) es un programa institucional cuyo propósito es contar con una base de datos confiable de los egresados, conocer su nivel de satisfacción sobre la formación recibida en la institución y disponer de información sobre su trayectoria laboral. La información que se muestra a continuación se deriva de las respuestas de 225 alumnos egresados de la Licenciatura en Gastronomía, de las generaciones 2000-2005 a la 2007-2012.

Los resultados obtenidos muestran que el 92% de quienes contestaron el cuestionario, no están titulados, aunque muchos se encontraban en el proceso para lograrlo. La mayoría de los egresados tardaron de uno a tres años en titularse después de su egreso, de los cuales la mayor parte tarda más de un año. La titulación continúa siendo un pendiente importante en los indicadores de desempeño de esta licenciatura, pero sobre todo por lo que representa para la formación del estudiante. Se deben hacer mayores esfuerzos para facilitar este proceso

De los egresados, 26% trabaja en el giro educativo, 23% en alimentos y bebidas, 14% en el giro de otros productos alimenticios, 9% en hoteles y 6% en servicios turísticos; mientras que 22% lo hace en “otro giro”. El primero es un dato sobresaliente que indica la necesidad de incluir en el plan curricular la formación docente.

En lo que se refiere al tamaño de la empresa donde se ubican, se observa que 30% están insertos en empresas grandes, otro porcentaje igual en las pequeñas y el resto en empresas medias y micros. En concordancia con la realidad nacional, la mayor parte de los egresados labora en las micro, pequeñas y medianas empresas, lo cual no debe perderse de vista en la estructura curricular de la licenciatura. Para 82% de los egresados, el trabajo que desempeña tiene que ver con su formación profesional.

Al cuestionar a los egresados por su nivel de ingresos, se obtuvo que 31% percibe de tres a cinco salarios mínimos mensuales (SMM, entre \$5739.30 y \$9565.50), 28% de cinco a 10 SMM (entre \$9565.50 y \$19131.00), 20% perciben menos de tres SMM (menos de \$5739.30), 14% percibe más de 20 SMM (más de \$38262.00) y solamente 7% percibe de 15 a 20 SMM (entre \$28,696.50 y \$38262.00). La mitad de los egresados en 2014 percibía mensualmente hasta \$9565.50, lo cual es un ingreso bajo para una familia promedio; ello es una muestra de la precariedad



laboral prevaleciente en el sector. Esto hace necesario formar profesionistas altamente competitivos, sin dejar de lado el contexto económico nacional y del sector.

En cuanto al conjunto de habilidades y conocimientos específicos que los empleadores demandan de los egresados, en primera instancia se tiene que en lo que respecta al dominio del idioma inglés durante la carrera el 43% de los egresados opinó que fue suficiente, mientras que para 33% fue insuficiente. En el plano laboral, la opinión que tienen los exalumnos respecto al nivel de exigencia de lenguas extranjeras en el trabajo es la siguiente: 43% opina que es una moderada exigencia, 21% mucha y 30% poca exigencia. Un porcentaje importante de exalumnos considera que se debe mejorar la formación en idiomas extranjeros.

En cuanto al manejo de paquetería de en el trabajo, se obtuvo que el 15% opina que hay mucha exigencia y 58% dice que es moderada. En relación al nivel de exigencia de habilidades administrativas en el trabajo, 43% opinó que hay mucha exigencia, 46% expresó que es moderada.

Al cuestionarles sobre la puesta en práctica laboral de los conocimientos adquiridos en la licenciatura, 47% de los egresados dice sentirse satisfecho, 33% dice sentirse muy satisfecho, 13% totalmente satisfecho y 7% poco satisfecho. Sobre la satisfacción que experimentan con los estudios realizados, 86% de los egresados encuestados aseguran que, de tener que volver a cursar nuevamente su licenciatura, elegirían inscribirse nuevamente en la institución, mientras que 14% afirma que no lo volverían a hacer.

Por otra parte, con el objetivo de identificar la percepción que tienen los empleadores sobre diversas características de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, se diseñó y aplicó en el año 2014 un cuestionario previamente validado.

Los resultados obtenidos muestran que, en términos globales, solo el 23% de los gastronómicos que contratan son egresados de la UAEM. La mayor parte de los egresados se encuentran laborando en el sector privado, un porcentaje menor en el sector público y muy pocos en el social; laboran en empresas micro, pequeñas y grandes en proporciones similares. El giro predominante en donde se ubican es el de alimentos y bebidas, seguido del de hospedaje.

Respecto a los requisitos para ser contratados, 53% de los empleadores externaron que no es necesario que los candidatos cuenten con un título profesional. En cuanto a la experiencia profesional, casi el total de los empleadores consideran importante



que se cuente con ella para aplicar a la vacante; otro aspecto que toman en consideración es su buena presentación.

Los resultados del estudio arrojaron que los niveles jerárquicos que están ocupando los exalumnos son operativos y de mandos medios en proporciones similares, en tanto que el 20% ocupa puestos directivos. Respecto al nivel de desempeño profesional de los egresados de la Licenciatura en Gastronomía en comparación con otras universidades, 64% expresó que es mejor y 30% comentó que es igual.

Las opiniones sobre el dominio de algunas competencias laborales giraron en torno a lo siguiente: en comunicación oral y escrita, 90% de los egresados desarrolla esta competencia en un nivel considerado como bueno o excelente; resultados similares se obtuvieron para otras competencias como trabajo en equipo, capacidad de organización y liderazgo.

También se pidió su opinión sobre el desempeño en las competencias profesionales propias de la carrera de Gastronomía. Los resultados muestran que cerca del 85% de los egresados desarrolla actividades de administración de establecimientos y/o áreas de alimentos y bebidas en un nivel bueno o excelente; cifras parecidas resultaron para la preparación, manejo y diseño de alimentos y bebidas, e innovación y creación de productos gastronómicos. Para complementar este resultado, en una investigación realizada a nivel nacional (SECTUR et al., 2012), se señala que en el área de alimentos y bebidas del grupo funcional de alojamiento-hospedaje, las mayores deficiencias se presentan en las funciones de dirección y/o supervisión.

En cuanto a los idiomas, solo 37%% de los empleadores identificaron que el dominio de los egresados de los idiomas de francés e inglés es excelente o bueno. Por último, al interrogar a los empleadores sobre los conocimientos que consideran necesarios en la formación del Licenciado en Gastronomía que cubran las exigencias laborales de su organización en los próximos 10 años, entre las principales respuestas dadas, los empleadores opinaron que deben ser: administración (en especial liderazgo, recursos humanos, innovación y planeación de menús), bases culinarias, más prácticas de cocina, desarrollo sustentable, uso de software e idiomas.



Por último, emitieron algunos comentarios y sugerencias:

Realizar prácticas profesionales de manera obligatoria durante la carrera:

Mejorar la plantilla docente, ya que los alumnos se quejan de su formación en ciertas áreas, que, efectivamente, en la actividad laboral les resulta complicado desempeñar.

Actualizar la formación administrativa, para enfocarla a la productividad de la empresa.



Conclusiones y Recomendaciones

En términos generales el programa educativo de la Lic. en Gastronomía es pertinente. Algunas conclusiones derivadas de este análisis y medidas que se pueden adoptar son las siguientes:

La Licenciatura en Gastronomía debe incorporar al plan de estudios habilidades tendientes a promover acciones que permitan el manejo y uso sustentable de los recursos alimenticios, además de prevenir con estrategias factibles los posibles daños al sistema alimenticio, ocasionados por el cambio climático. Asimismo, es necesario atender el rescate, preservación y difusión del patrimonio gastronómico local, regional y nacional. Lo anterior se podrá lograr al agregar unidades de aprendizaje como: bases de nutrición, tendencias y temas emergentes en gastronomía o sustentabilidad en gastronomía.

Será necesario realizar cambios importantes en el sistema alimentario para garantizar la seguridad alimentaria de los 9,000 millones de personas previstos. El licenciado en Gastronomía de la UAEM puede participar activamente en la ejecución de estos cambios si desde ahora se introducen las modificaciones pertinentes en el plan de estudios, fundamentalmente en su sensibilización y formación para enfrentar la problemática del hambre, desperdicios de alimentos, desórdenes alimenticios, consumo de alimentos intensivos en recursos, contaminación y cambio climático. Promoviendo la modificación de las dietas, patrones de consumo, una cocina sustentable y la preservación de la biodiversidad como fuente de alimentos y una gastronomía variada; eliminando las pérdidas de alimentos en toda la cadena de valor.

La cocina, además de ser la respuesta a la necesidad de alimentarse, constituye una poderosa herramienta de transformación que puede cambiar la alimentación del mundo y contribuir a la creación de una sociedad más sana, igualitaria y sostenible, con el trabajo conjunto de cocineros, productores y comensales, basándose en las técnicas y saberes tradicionales de las cocinas del mundo.

El cocinero es heredero de un legado de recursos comestibles naturales, técnicas de cultivo, crianza de animales, recolección y caza, y de cocina; utensilios; preparaciones culinarias; costumbres, tradiciones y fiestas; varios de estos elementos están desapareciendo o en peligro de extinción, por lo cual es necesario realizar acciones que conlleven a su preservación y difusión. Así, a través de la cocina, ética propia y conceptos estéticos, se puede contribuir a fortalecer la cultura e identidad del país y sus regiones.



Algunos criterios a considerar en la reestructuración de la licenciatura son: la formación de los alumnos en valores y actitudes. Para muchos empleadores no es importante que los candidatos a un puesto tengan una carrera profesional o estén titulados. Pese a su buena formación, pocos son contratados por las empresas, lo cual obliga a revisar el currículum de la licenciatura, buscando que adquieran una formación más práctica y con cambios importantes en áreas como la sustentabilidad, administración y tecnología, que puedan ayudarlos a posicionarse mejor en el mercado laboral o a crear su propio negocio, rigiéndose bajo principios sustentables.

Al realizar un análisis transversal tanto de las necesidades del mercado de trabajo (entrevista a empresarios) de percepción de los exalumnos, criterios de CENEVAL y de los contenidos mínimos sugeridos para programas de educación superior en Turismo y Gastronomía se pudieron agrupar temas, contenidos y tendencias en tres grandes dimensiones: Gastronomía y Sociedad, Organizaciones Gastronómicas y Ciencia y tecnología en la gastronomía, por lo que se sugiere sean estos grandes temas bajo las que se diseñe o reestructure el programa educativo.

Finalmente, con base en la identificación de dimensiones, nodos problemáticos y necesidad sociales (Ver Anexo 1) y al análisis transversal tanto de las necesidades del mercado de trabajo (entrevista a empresarios) de percepción de los exalumnos, criterios de CENEVAL y de los contenidos mínimos sugeridos para programas de educación superior en Turismo y Gastronomía se pudieron agrupar temas, contenidos y tendencias en tres grandes dimensiones: Gastronomía y Sociedad, Organizaciones Gastronómicas y Ciencia y tecnología en la gastronomía, por lo que se sugiere sean estos grandes temas bajo las que se diseñe o reestructure el programa educativo.



2. Congruencia

Criterio 2.1 Coherencia entre los objetivos del programa y las competencias profesionales del perfil del egresado.

A nivel mundial, la Gastronomía está teniendo una creciente importancia ya que está inexorablemente vinculada a la cultura de cada país, además de ser ubicada como una actividad económica importante; considerando las dimensiones que ha alcanzado y el hecho de que como disciplina se dirige al mejoramiento de los servicios de alimentos y bebidas, el profesional en este campo atiende los procesos de producción, venta y consumo de alimentos, los espacios donde se come, se prepara o se desecha así como los métodos, técnicas y conocimientos que permitan innovar para comer más y mejor.

Durante los últimos años, la demanda de profesionales especializados en el arte culinario se ha incrementado considerablemente. Al contar con un campo de trabajo tan amplio y diverso que abarca desde afamados restaurantes hasta la industria de la alimentación, el estudio de la ciencia gastronómica se ha convertido en una excelente opción para el desarrollo profesional de los jóvenes. Es importante destacar que esta disciplina exige prestar especial atención a las tendencias del mercado y adaptar el producto a las necesidades del cliente, pero también demanda difundir las tradiciones gastronómicas y, ante todo, mostrar actitudes de servicio y conciencia ambiental, fundamentadas en valores como honestidad, respeto, colaboración y responsabilidad.

En este sentido, la Facultad de Turismo y Gastronomía ha tenido como propósito formar profesionales que atiendan los diversos elementos que componen a la industria de la restauración, administración y operación de los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo con las necesidades del mundo actual, a través de dos planes de estudio de la Licenciatura en Gastronomía como se observa en la tabla 1.



Tabla 1. Objetivos y perfiles de egreso de los programas que han operado en el espacio académico

Plan de estudios	Vigencia	Objetivo	Perfil de Egreso (competencias)
01	2000-2003	Formar expertos profesionales de la Gastronomía que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con el turismo.	Se especifican en el plan de estudios 01, sólo las competencias genéricas siguientes: administración de establecimientos y/o áreas de alimentos y bebidas; preparación, manejo y diseño de alimentos y bebidas; prestación del servicio en establecimientos o áreas de alimentos y bebidas; investigación sobre patrimonio gastronómico, tendencias en la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias; recuperación, conservación y promoción de la cultura gastronómica; innovación y creatividad de nuevos productos gastronómicos, manejo de materia prima alternativa, proceso administrativo, prestación del servicio; dominio de idiomas, inglés y francés.



Continuación...

Plan de estudios	Vigencia	Objetivo	Perfil de Egreso (competencias)
02	2003-2015	Formar profesionales que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas, a través del aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la difusión de la cultura gastronómica nacional e internacional, de fomento a la investigación y del conocimiento y la aplicación de nuevas tecnologías.	Administrar establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios y comedores industriales vinculando la gastronomía y el turismo, elaborar, diseñar y presentar platillos con sanidad e higiene, fomentar el patrimonio gastronómico mediante el uso de la tecnología e ingeniería de alimentos empleando los idiomas básicos de la gastronomía con actitud profesional, responsable y ética en la prestación del servicio y su desempeño en general.

Fuente: Currículum de la Licenciatura en Gastronomía, Julio 2000 y Agosto 2003; Reestructuración del proyecto curricular, Licenciatura en Turismo 2015.

El primer plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, que se puso en marcha en el año 2000, como parte de la oferta académica de la Facultad de Turismo, establece como ámbitos de desempeño profesional los sectores:

Público, en instituciones y dependencias de los distintos niveles de Gobierno (sectores de la salud, el comercio, turismo, industrial, deportivo, entre otros), a través de la realización de proyectos de investigación y elaboración de programas institucionales sobre la industria de los alimentos; estructura de menús, uso de productos alimenticios y, en general, en todo el sector público mediante la administración de servicios en cafeterías y comedores institucionales.

Privado, en la industria hotelera, restaurantera, alimentaria, hospitalaria, educativa, comercial; de organización de eventos, en transportación turística, como responsable directo de la planeación, gestión, operación y evaluación de los servicios de alimentos y bebidas.



Social, en asociaciones civiles, organismos no gubernamentales, asociaciones religiosas; organismos internacionales intergubernamentales y no gubernamentales, y sindicatos, entre otros, realizando labores de orientación gastronómica a través de los diversos medios de comunicación, dando apoyo a zonas en desastre, y administrando los servicios de cafeterías y comedores en dichas asociaciones.

Medios de comunicación, a través de la promoción, publicación y difusión del patrimonio gastronómico, de la importancia de la sanidad e higiene en los alimentos y las bebidas, y de los hábitos alimenticios en los distintos estratos sociales.

En cuanto a los conocimientos específicos el plan establecía conocimientos en servicios de alimentos y bebidas; conocimientos de patrimonio gastronómico local, regional y nacional; historia de la gastronomía internacional; sanidad e higiene para la preparación de alimentos; administración y mercadotecnia de productos y servicios de alimentos y bebidas con la planeación, diseño, producción y mantenimiento, tecnología e ingeniería de alimentos; conservación y mantenimiento de alimentos y nutrición, además de idiomas de empleo básico en la gastronomía.

La problemática que el plan 01 atendía, se relacionaba con el mejoramiento de las condiciones alimenticias de la población; la preservación y difusión de las tradiciones gastronómicas, y el mejoramiento de los servicios gastronómicos.



Por su parte, los problemas inmediatos se refieren a la sensibilización de la población con relación al manejo y preservación de sus recursos gastronómicos, al desarrollo de la investigación en el área de la gastronomía, y a la consolidación del sector a través de un impacto positivo en el ámbito social, económico, político y cultural.

En atención a lo anterior, se diseñaron los siguientes objetivos específicos:

Comprender los elementos, estructuras y aplicación del conocimiento gastronómico.

Desarrollar e innovar productos gastronómicos a fin de diversificar las alternativas para los servicios de alimentos y bebidas.

Promover la comercialización de productos gastronómicos atractivos para el turismo.

Aplicar los métodos, técnicas y procedimientos de investigación que le permitan construir una propuesta innovadora de la gastronomía al servicio del turismo.

Investigar los problemas de la gastronomía y su relación con el turismo.

Planear el mejoramiento de los servicios de alimentos y bebidas conjuntamente con los prestadores de servicios en el ámbito local, regional y nacional.

Por tanto, se estructuró el plan de estudios en 6 áreas:

Turismo y Metodología: Conceptualizar al Turismo a partir de sus componentes, así como la importancia de la Gastronomía en relación con estos componentes y la aplicación de métodos, técnicas y procedimientos de investigación que le permitan al profesional desempeñar adecuadamente su profesión (UAEM, 2000, p.52).

Área de Patrimonio: Conocer las manifestaciones culturales, naturales y gastronómicas, a través de las épocas históricas, como parte importante del patrimonio nacional susceptible de aprovechamiento turístico (UAEM, 2000, p.53).

Área Gastronómica: Manejar los conceptos científicos básicos y las técnicas gastronómicas que le permitan preparar productos alimenticios de alta calidad y nutricionalmente completos (UAEM, 2000, p.54).

Área tecnológica: Identificar y manejar las bases técnicas y científicas de los procesos de transformación y conservación de los alimentos y bebidas, así como su planeación integral, contando con los elementos de higiene y nutrición para lograr calidad en el servicio (UAEM, 2000, p.58).

Área de administración: Conocer y realizar las actividades de dirección operación de los servicios que ofrece la industria gastronómica (UAEM, 2000, p.60).



Área de idiomas: Contar con las habilidades de expresión oral y escrita en el idioma inglés y francés que le permitan desempeñarse adecuadamente en el ámbito profesional (UAEM, 2000, p.61).

Para realizar la propuesta de reestructuración del plan 01, el comité analizó las áreas antes mencionadas, y de cada una de las asignaturas, logrando proponer la incorporación de otras materias que en el Plan de Estudios no fueron consideradas en su momento, pero cuya necesidad de integración ha resultado evidente para la formación integral del estudiante en Gastronomía. Las asignaturas que sugirieron fueron: Cocina Oriental, Cocina Americana, Cocina del mar, Cocina Mediterránea, Cocina Vegetariana, Charcutería, GardeManger, Banquetes, Desayunos y Cafetería, Escultura en Hielo y Mukimono. Así como redistribuir la seriación de algunas asignaturas dentro del mapa curricular, de manera tal que se pudiera ofrecer a los alumnos varias posibilidades de especialización.

Otros resultados del diagnóstico fueron:

La necesidad de reducir el número de alumnos por grupo, ya que en algunos casos alcanzaban la cifra de cuarenta y siete estudiantes en una sola aula, número nada favorable para la enseñanza de la Gastronomía que, dada su naturaleza, requiere de grupos pequeños.

Aumentar la carga de asignaturas al área de administración, ya que sólo se habían considerado 9, lo cual no reflejaba la importancia del área, como columna vertebral del plan 01.

En el área Tecnológica, se propuso incluir las asignaturas de Informática Especializada en el Ámbito Gastronómico y Fotografía Gastronómica, entre otras, las cuales complementarían la formación del futuro Licenciado en Gastronomía (UAEM, 2000).

Por otro lado, el Plan de estudios 2003 considera como ámbitos de desempeño profesional al sector empresarial y educativo así como a los centros comunitarios, estableciendo que los conocimientos específicos de la profesión están dirigidos a formar egresados que atiendan los problemas de producción de alimentos y bebidas, administración y operación de dichos establecimientos, de divulgación y promoción de la cultura gastronómica nacional, de aprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo, de la investigación del área, y de innovación de técnicas y productos gastronómicos.



De manera que, el perfil de egreso indicado en el plan, señala la problemática que atiende:

Inadecuada administración en establecimientos de alimentos y bebidas.

Falta de divulgación y promoción de la cultura gastronómica nacional.

Desaprovechamiento de los recursos gastronómicos para el fortalecimiento del turismo.

Incipiente investigación en el área de gastronomía.

Desconocimiento de las nuevas tecnologías y tendencias de la gastronomía.

Las competencias genéricas que el egresado de la Licenciatura desarrollará como parte de su proceso de formación profesional apuntan a:

Operar los diferentes establecimientos y/o áreas de alimentos y bebidas.

Crear, preparar, manejar y diseñar platillos para satisfacer las necesidades básicas de alimentación y mejorar las condiciones alimenticias de la población.

Prestar servicio en establecimientos de alimentos y bebidas a fin de dirigir el gusto del consumidor y establecer nuevas preferencias alimenticias.

Investigar el patrimonio gastronómico, tendencias en la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias para determinar problemáticas y aportar soluciones en el área.

Recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica para preservar y difundir el patrimonio gastronómico.

Innovar y crear productos gastronómicos, manejar materia prima alternativa, procesos administrativos y prestación del servicio para crear platillos higiénicos y originales a fin de abrir nuevos establecimientos de excelencia culinaria.

Dominar el idioma inglés y contar con bases de francés para dar a conocer lo que se desea a través del trabajo, habilidad oral o escrita.

Respecto a los objetivos específicos, se diseñaron los siguientes:

Desarrollar e innovar productos gastronómicos, a fin de diversificar las alternativas para los servicios de alimentos y bebidas.

Proponer mecanismos de modernización en las empresas de alimentos y bebidas.

Aprovechar los recursos naturales a su alcance de manera racional y sustentable.



Difundir el patrimonio gastronómico nacional e internacional.

Fortalecer la actividad turística a través de la promoción de la gastronomía local.

Fomentar la realización de proyectos de investigación de acuerdo con la problemática encontrada para aportar soluciones.

Conocer y aplicar las nuevas tecnologías en su labor cotidiana.

Desarrollar el sentido de la responsabilidad y el deber para cumplir con sus obligaciones laborales y de servicio.

Contar con las habilidades de expresión oral, escrita y comprensión del idioma inglés que le permita desempeñarse adecuadamente en el ámbito profesional.

Contar con elementos básicos y técnicos gastronómicos del idioma francés que le permitan desempeñarse profesionalmente.

Alcanzar altos estándares de calidad para el logro de la excelencia culinaria.

Se destaca que el objetivo general y los objetivos específicos de la carrera son congruentes con el perfil de egreso y las competencias de la oferta educativa. El plan de estudios presenta una estructura flexible que orienta la formación profesional hacia tres núcleos:

Básico.

Integra las unidades de aprendizaje que representan una carga teórica importante para analizar y contextualizar la formación profesional gastronómica a partir de campos multidisciplinarios, en este núcleo se incluyen competencias básicas necesarias para el profesional universitario, que son de carácter general y atienden temas transversales para dar sustento al objeto de estudio de la Gastronomía.

Sustantivo.

Integra a las unidades de aprendizaje que dan una orientación disciplinaria de la formación profesional gastronómica reconocida en el desempeño laboral y profesional del Licenciado en Gastronomía, este núcleo constituye la esencia de la profesión, ya que por su conformación permite la identificación del objeto de estudio de la gastronomía, promueve en el estudiante los elementos teóricos, metodológicos, técnicos e instrumentales, propios de la profesión gastronómica y las competencias básicas del área de dominio científico para que el alumno se apropie del objeto de estudio de su disciplina.



Integral.

Presenta una naturaleza interdisciplinaria que permite la comprensión de la profesión gastronómica mediante el desarrollo conjunto de conocimientos, elementos teórico-metodológicos y saberes axiológicos que dan una orientación específica de la formación.

Este núcleo complementa y orienta la formación al permitir opciones para el ejercicio profesional en tres líneas de acentuación: Cocina Internacional, Gastrotecnología e Innovación en la Gastronomía, permitiendo opciones de ejercicio profesional para atender las necesidades problemáticas que son relevantes socialmente y generan respuestas a campos emergentes de la formación profesional.

La operación del currículo incorpora como instrumento operativo el sistema de créditos, que facilita la estimación del trabajo académico de los estudiantes, que traducido en cifras revelen en cualquier instante su situación y su progreso dentro de su formación. Asimismo establece las pautas que regulan la distribución de la carga académica y del rendimiento del estudiante en cada uno de los núcleos y/o unidades de aprendizaje, a través del crédito académico.

Tanto el perfil de egreso como los objetivos son congruentes con el contexto señalado, ya que responden a problemas y demandas que se deben atender por el profesional en Gastronomía, sin embargo, se identifica que en las líneas de acentuación no se aclara el tipo de actividades a desarrollar, lo que supondría que el alumno tomará una decisión considerando éstas y en las áreas que conforman al plan no existe el objetivo para cada una de ellas, solo las unidades de aprendizaje que lo conforman, de manera que, plantear los objetivos mantendrían la coherencia con el perfil de egreso y los objetivos del programa.



Criterio 2.2 Claridad y relevancia de los objetivos del programa y los niveles en que se dominarán.

El Comité Curricular desarrolló un ejercicio de análisis en el programa de la Licenciatura en Gastronomía en los meses de marzo a julio del 2015 cuyo propósito fue: Identificar las fortalezas y debilidades de los programas de estudio vigentes con base en el análisis de congruencia y pertinencia de sus elementos estructurales, por lo que se hace necesario revisar los contenidos de las unidades de aprendizaje en función de las competencias profesionales y su relación con las áreas curriculares.

Tabla 2. Contribución de UA a las competencias genéricas del perfil de egreso

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Administración		
Administración de empresas gastronómicas		Incluir en el programa de estudios contenidos relacionados con habilidades directivas.
Administración de recursos humanos en alimentos y bebidas		Es importante actualizar los contenidos haciendo énfasis en la ética de trabajo.
Compras y almacén		Manejo de procedimientos y estándares que se aplican en los productos y materia prima en los establecimientos de alimentos y bebidas dentro del área de compras, recepción y almacén.



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Contabilidad aplicada		Ninguna
Contabilidad básica		Proporcionar las bases y los postulados de contabilidad aplicados a empresas turísticas y gastronómicas.
Costos y presupuestos en alimentos y bebidas		Ninguna
Desarrollo empresarial		Actualizar el perfil del egresado contemplando el emprendedurismo, responsabilidad social y necesidades del mercado laboral.
Finanzas aplicadas a la Gastronomía		Incorporar casos prácticos para reconocer, analizar e interpretar la información financiera, como base fundamental de la toma de decisiones.
Innovación de empresas gastronómicas		Considerar el emprendedurismo y las nuevas tendencias.



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Introducción a la administración		<p>La unidad de aprendizaje de “Introducción a la administración” comienza en 3er semestre. Sin embargo, es importante que los alumnos conozcan los principios de este quehacer a fin de relacionarlos con las materias básicas del plan de estudios, durante el primer y segundo semestre de la carrera.</p> <p>De tal forma que en los siguientes semestres (concretamente en tercero) se pueda incluir un curso/taller de marketing.</p>
Introducción a la mercadotecnia		Hacer énfasis en ventas, comercialización y marketing estratégico.
Marco legal para la Gastronomía		Proveer las competencias que se requieren para el establecimiento y desarrollo de cualquier proyecto empresarial, desde una perspectiva legal.
Mercadotecnia estratégica en alimentos y bebidas		Hacer énfasis en ventas e imagen pública.
Proyectos de inversión en alimentos y bebidas		Ninguna.



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Idiomas		
Inglés C1		Ninguna
Inglés C2		Los alumnos adquieren sólo las competencias básicas, por lo tanto, se deben reforzar los contenidos.
Inglés D1		Ninguna
Inglés D2		Ninguna
Francés 1		Ninguna
Francés 2		Ninguna
Francés 3		Incorporar talleres de conversación.
Francés 4		Los alumnos adquieren slo las competencias básicas', por lo tanto, se deben reforzar los contenidos.



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Metodología		
Estadística aplicada a la Gastronomía		Ninguna
Estadística descriptiva		Contribuye a desarrollar competencias como el análisis, la comprobación y búsqueda de información.
Métodos y técnicas de investigación		Valorar si es posible anexar/incluir un taller más de investigación o seminario de tesis a fin de que los alumnos tengan una idea más clara del trabajo a desarrollar. Revalorar el tiempo que transcurre entre Métodos y Métodos y técnicas de investigación y Taller de investigación.
Taller de investigación		Contribuye a la adquisición de competencias genéricas pero hace falta promover su aplicación en contextos reales.
Patrimonio		
Geografía gastronómica		Ninguna
Historia de la Gastronomía		Ninguna
Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo		Ninguna



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Patrimonio gastronómico prehispánico		Se recomienda considerar incrementar asignaturas de índole patrimonial, histórica y nacional.
Patrimonio gastronómico virreinal		Se recomienda considerar incrementar asignaturas de índole patrimonial, histórica y nacional.
Producción de alimentos y bebidas		
	Cocina alemana	Valorar si es posible conjuntar algunas materias como cocina árabe, cocina alemana y del mar a fin de reducir el número de horas destinadas para éstas.
	Cocina árabe	
	Cocina del mar	
Cocina española		Crear áreas de especialización: charcutería, catering, cerveza, pulque, cacao, entre otras.
Cocina francesa		
Cocina italiana		
Cocina latinoamericana		
Cocina mediterránea		
Cocina mexicana contemporánea	mexicana	Considerar incrementar asignaturas en esta área.
Cocina mexicana tradicional		
Cocina oriental		Ninguna



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Cocina vegetariana		Ninguna
Coctelería		Ninguna
Materia prima animal		Considerar ampliar el tiempo que se destina para impartir esta unidad de aprendizaje (actualmente son 2 horas a la semana y 4 créditos) debido a su importancia y relación con otras materias; haciendo énfasis en los usos y técnicas culinarias.
Materia prima vegetal		
Panadería mexicana		
Principios de enología		
Repostería avanzada		Evaluar la cantidad de horas destinadas para esta disciplina ya que es posible reducirlas a fin de aumentar en otras áreas, por ejemplo, cocina mexicana o patrimonio gastronómico.
Repostería básica		
Repostería intermedia		
Técnicas avanzadas de cocina		Revalorar la importancia que tienen algunas asignaturas básicas y cómo afecta el desempeño en otras unidades de aprendizaje, ejemplo: cocina mexicana o técnicas.
Técnicas básicas de cocina		



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Servicio		
Animación y ambientación		Incorporar dinámicas o modalidad de taller en donde los alumnos adquieran práctica.
Calidad en el servicio		Hacer énfasis en ética laboral y solución de problemas.
Desarrollo humano		Considerar incorporar materias de formación personal como: Inteligencia emocional, Pensamiento crítico, Comunicación interpersonal, Salud ocupacional, Gestión de la imagen pública, entre otras.
Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas		Ninguna
Producción de alimentos y bebidas		Ninguna
Servicio de alimentos y bebidas		Hacer énfasis en ética laboral y solución de problemas.



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Tecnología		
Biotecnología de los alimentos		Ninguna
Composición fisicoquímica de los alimentos		Evaluar la incorporación de Análisis de alimentos como complemento a Composición físico-química y gastrotecnología.
Conservación y mantenimiento de los alimentos		Incorporar unidades de aprendizaje como Análisis sensorial. Considerar clases prácticas para reforzar lo aprendido en aula.
Desarrollo y diseño de productos		Ninguna
Ecología en la Gastronomía		Evaluar la incorporación de Análisis de alimentos como complemento a Composición físico-química y gastrotecnología. Incorporar unidades de aprendizaje como Análisis sensorial.
Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas		Ninguna
Evaluación sensorial en Gastronomía		Incorporar unidades de aprendizaje como Análisis sensorial.
Gastrotecnología		Ninguna



Continuación...

UA que contribuyen de forma limitada al perfil del egresado	UA que no son relevantes o no contribuyen al perfil del egresado	Modificaciones pertinentes
Ingeniería de alimentos y bebidas		Ninguna
Nuevos procesos en gastrotecnología		Ninguna
Nutrición y dietética		Considerar clases prácticas de elaboración de menús.
Quesos		Ninguna
Sanidad e higiene en alimentos y bebidas		Considerar el uso de otros espacios como laboratorios.
Tópicos en gastrotecnología		Ninguna
Turismo		
	Introducción al estudio del turismo	No conforma los conocimientos básicos. No hay claridad en la enseñanza, ya que ésta es insuficiente.
	Temas selectos de Gastronomía	El perfil de egreso no da evidencia para el desarrollo de competencias.
Tendencias de la Gastronomía y su impacto en el turismo		Ninguna
Turismo y Gastronomía		Ninguna

Fuente: Elaboración propia (2015).



La coherencia de los objetivos del programa educativo respecto de los objetivos de las áreas requiere de un análisis, debido a que en el Proyecto Curricular no se mencionan los objetivos de las áreas. Además existe una necesidad clara de revalorar el tiempo en el que se imparte el plan curricular en comparación con las tendencias actuales; valorar la incorporación de semestres destinados a la práctica en diversas áreas del quehacer gastronómico (cocina, administración, ventas, laboratorios, fábricas, etc.), dar importancia a asignaturas como inteligencia emocional, pensamiento crítico, comunicación interpersonal, salud ocupacional, gestión de la imagen pública, entre otras y valorar la incorporación de Unidades de Aprendizaje o talleres para mejorar las competencias de ortografía, lectura y redacción.



Criterio 2.3 Incorporación de unidades de aprendizaje para la formación general y especializada.

Respecto a la opinión de los alumnos, las unidades de aprendizaje sí contribuyen en gran medida en el desarrollo de aprendizajes integrales para la aplicación de conocimientos, habilidades y actitudes que les permiten el desempeño de las funciones y tareas profesionales, aunque hace falta aumentar el número de horas prácticas así como materias de índole patrimonial e histórica.

Algunos docentes opinan que las unidades de aprendizaje deben ser enfocadas a resolver problemáticas vinculadas al ámbito gastronómico. Otros comentarios afirman que las unidades de aprendizaje deben volver a la seriación, algunas opiniones refieren que el alumno debe contar con más conocimientos previos que le permitan llegar al nivel de diseño de propuestas y a la aplicación de conocimientos, actitudes, habilidades y valores. Estas unidades de aprendizaje deben ser integrales para formar un profesionista con alto sentido humano.

Criterio 2.4 Claridad de los objetivos y contenidos de las unidades de aprendizaje.

En general, la denominación de las unidades de aprendizaje es representativa de los contenidos, de igual manera, tanto los objetivos como los contenidos son claros, no obstante debe revisarse la secuencia de éstos y evitar la repetición de los temas y sus límites tanto teóricos como prácticos.

Criterio 2.5 Coherencia entre los objetivos y contenidos de las unidades de aprendizaje, con las actividades de aprendizaje.

En opinión de los docentes, la metodología de enseñanza que han implementado, es congruente respecto a la orientación de la mayoría de las unidades de aprendizaje, se considera que los métodos son congruentes con los objetivos y contenidos de las unidades de aprendizaje. Al ser un modelo centrado en el aprendizaje, el docente funge como facilitador, al propiciar el aprendizaje por experiencia y en contextos reales o activos.

Para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, prevalece la idea de que los espacios con los que se cuenta son insuficientes, inadecuados o en su caso requieren de mantenimiento.

En opinión de los alumnos, las prácticas de campo y las visitas de familiarización son los métodos o estrategias de enseñanza más adecuados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.



Criterio 2.6 Claridad, secuencia y viabilidad pedagógica de las actividades académicas de las unidades de aprendizaje y su valoración en los créditos.

El plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía está organizado por periodos y es flexible en la medida en que se presenta la posibilidad de acentuar la formación del alumno y éste puede cursar unidades de aprendizaje en programas afines dentro del organismo académico u otros, ya que éstas se pueden seleccionar y ordenar, articulando el círculo de experiencias actuales y posibles del alumno mejorando sus habilidades para la atención de situaciones futuras que emanen de su práctica profesional.

Las unidades de aprendizaje se ordenan de tal manera que puedan adecuarse a las aptitudes e intereses del alumno, a través de matices de especialización dentro de una pauta general. El alumno debe inscribirse a las unidades de aprendizaje básicas que integran cada periodo y cursar aquellas que sean optativas del núcleo de acentuación de su preferencia.

El sistema implica dos grupos de unidades de aprendizaje:

Obligatorias o constantes, que representan aquellos conocimientos o destrezas fundamentales en que debe asentarse la formación y preparación del profesionalista.

Optativas o sustituibles, despiertan y encauzan las capacidades específicas de los educandos, con el objetivo de matizar su formación profesional, constituyéndose una organización académico-administrativa dúctil, cambiante, que promueve el flujo, la interacción, la incorporación de transformaciones y el aprovechamiento de recursos.

Se destaca la enseñanza práctica sobre la teórica, por ello el predominio de horas prácticas en el plan de estudios, y la inclusión de prácticas de familiarización, escolares y de campo, así como la modalidad de estancia profesional que el alumno deberá realizar de manera obligatoria a fin de aplicar sus conocimientos y/o habilidades adquiridos a situaciones reales.

El desarrollo de estos programas de estudio parte de un enfoque interdisciplinario, ya que favorece la formación integral de los estudiantes, de acuerdo con su interés o inclinación, lo que demanda a un mismo tiempo, un mayor sentido de responsabilidad y el desarrollo de capacidades de autoaprendizaje. A los docentes involucrados, este modelo les exige propiciar nuevas formas de aprendizaje en los alumnos, así como métodos innovadores de investigación y pensamiento.

En suma, los procesos de enseñanza y de aprendizaje no se limitan al aula sino a la institución en su conjunto al considerar la dinámica interna y la práctica social.



Conclusiones y Recomendaciones

El análisis de la congruencia del Plan de Estudios 2003 de la Licenciatura en Gastronomía permitió identificar las siguientes conclusiones y recomendaciones:

Todas las unidades de aprendizaje deberían abordar cuestiones de la realidad cotidiana y deberían ser teórico-prácticas en un modelo educativo por competencias.

Revalorar la estructura, objetivos y contenidos de los programas de estudios a fin de hacerlos claros.

Formar comisiones de expertos para el diseño de los programas de las unidades de aprendizaje.

Se sugiere la reestructuración del plan de estudios en una lógica diferente en la que haya menos unidades de aprendizaje, con el propósito de corregir la ubicación curricular de las UA pertenecientes a diferentes áreas y núcleos de formación.

Revalorar la seriación de algunas unidades de aprendizaje a fin de garantizar que el alumno adquiera los conocimientos, habilidades y competencias necesarias en su formación



3. Trascendencia

Criterio 3.1 Métodos y experiencias que fomentan aprendizajes que perduran en el tiempo y con aplicación a un número mayor de situaciones.

La Educación Superior (ES) se ha visto profundamente impactada en el siglo XXI por una globalización asociada a una rápida e intensa revolución científica y tecnológica, lo que representa un reto para las nuevas generaciones, que deberán ser capaces de dar respuesta a las necesidades emergentes que imponen los desafíos de la actualidad como: contribuir a un mejor desarrollo económico y social, combatir la pobreza, o desigualdad e inequidad social (Muñoz y Hernández, 2015, p. 3).

En este sentido, las Instituciones de Educación Superior (IES) tienen la tarea de permanecer pertinentes tanto social como profesionalmente reestructurando constantemente sus programas con base en las demandas sociales, los avances científicos, humanísticos y tecnológicos (Idem).

El programa educativo (PE) de la licenciatura en Gastronomía 2003, establece que el Licenciado en Gastronomía es un profesional que contará con las competencias necesarias para administrar establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios y comedores industriales; vinculando la gastronomía y el turismo; así como, para elaborar, diseñar y presentar platillos dietéticos, nacionales e internacionales con sanidad e higiene; además, fomentar el patrimonio gastronómico mediante el uso de la tecnología, ingeniería de alimentos; emplear los idiomas básicos de la gastronomía. Realizar sus funciones profesionalmente, responsablemente y con sentido estricto de la ética en la prestación del servicio, en su desempeño en el ambiente organizacional, en el cuidado del medio ambiente y su repercusión en el ecosistema local, regional y universal, comprometido con la sociedad. Resaltando en su quehacer actitudes de servicio, conciencia ambiental, basados en valores como la responsabilidad, la honestidad, el respeto y la colaboración (UAEM. 2003, p. 36).

En su fundamentación epistémica el Plan de Estudios habla de las transformaciones que en la actualidad enfrenta la humanidad y que han generado que la cultura alimentaria sufra modificaciones y cómo, bajo esta perspectiva, la gastronomía en los ámbitos internacional, nacional, regional y local se enfrenta a una serie de procesos de cambio y modificaciones vertiginosas, debido principalmente a la influencia de los medios de comunicación que propician fusión de recetas, técnicas



e ingredientes. La comida no es únicamente motivo de actividades económicas y sociales; también constituye un pilar de la cultura, muestra de la diversidad y variedad de la misma. Estos elementos, aunados a la alimentación y nutrición, producen un placer tanto estético como gustativo en los consumidores (ibídem).

Asimismo, establece que una de las competencias profesionales de la licenciatura radica en rescatar las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, y de su propia cultura alimenticia para hacerlos atractivos al mercado turístico. En este sentido, el Estado de México presenta una gran variedad de alimentos que lo colocan entre las regiones de mayor riqueza gastronómica del mundo, ya que esto se fundamenta en el consumo de productos animales y vegetales propios de su ámbito geográfico, y se caracteriza también por la elaboración de platillos a base de flores, batracios e insectos.

Por otro lado, a lo largo de la carrera, los estudiantes realizan una serie de actividades dentro y fuera del salón de clase que hacen que su aprendizaje sea significativo y que perdure en el tiempo como lo son:

Uso de talleres especializados para la formación práctica de simulación, los cuales son espacios físicos como talleres de alimentos y bebidas, panadería, almacenes y restaurante. La actividades que se desarrollan dentro de ellos apoya las unidades de aprendizaje que requieren práctica, a saber: técnicas básicas y avanzadas de cocina mexicana tradicional y contemporánea, panadería, repostería básica, media y avanzada, cocina francesa, cocina mediterránea, cocina del mar, cocina oriental, cocina italiana, cocina española, cocina alemana.

Asimismo, cocina árabe, cocina vegetariana, coctelería y enología; la mayoría del núcleo sustantivo, realizan actividades didácticas propias de la disciplina. Se multiplicó la carga de horas práctica por 16 semanas efectivas; según nuestro calendario escolar, dando un total de 1168 horas de prácticas de simulación.

Realización de prácticas de aproximación o de observación. Se identifican un total de 28 unidades de aprendizaje que tienen como actividad de aprendizaje investigar a lo largo de la carrera diversos temas dando un total de 16 semanas efectivas, según el calendario escolar, dando un total de horas de prácticas de este tipo aproximadamente 260 sin tomar en cuenta las línea de acentuación.

La práctica de inducción, como estrategia de enseñanza, es considerada un elemento básico en el desarrollo profesional de la Gastronomía, puesto que la práctica consiste en situar al alumno ante realidades concretas de las que deberá aprender para responder en el futuro a las exigencias sociales que le demanda su



profesión; esto aunado a la serie de habilidades y destrezas que se pretenden desarrollar en el alumno durante la realización de la práctica, son los elementos básicos que hacen que una práctica de campo se convierta en un pilar de la formación profesional de los discentes del plan de estudios que ofrece esta institución de educación superior.

Realización de prácticas de inducción que cuentan con un contenido académico que se justifica como instrumento fundamental del fortalecimiento de la docencia y de la enseñanza-aprendizaje.

Uso de salas de cómputo para fortalecer el conocimiento en la administración y operación de establecimientos o estadística sobre la actividad gastronómica.

Involucramiento de algunos estudiantes en la realización de proyectos de investigación con profesores de tiempo completo, con el fin de estimular en ellos el interés por dicha actividad, fortaleciendo esta competencia que el propio programa tiene implícita.

Participación obligatoria de una estancia profesional, la cual tiene como propósito integrar la teoría con la práctica a fin de que el alumno pueda identificar y solucionar problemas del ejercicio profesional y realizar acciones que permitan proponer soluciones a través de Proyectos de Desarrollo Profesional.

Participación en el programa de Movilidad Estudiantil. En la Facultad de Turismo y Gastronomía, se considera que la cooperación y el intercambio académico es un aspecto estratégico para el desarrollo de la formación de los estudiantes. El programa de intercambio y movilidad de estudiantes, en conjunto con la Dirección de Cooperación Académica Nacional e Internacional (DCANI), busca fomentar y facilitar la formación integral de los estudiantes y elevar el nivel de actualización académica con nuevas y mejores experiencias en las diferentes áreas de estudio que se tratan en el plan curricular de Gastronomía en otro espacio geográfico, lo cual brinda experiencias y aprendizajes contundentes para quien lo ha vivido.

La Licenciatura en Gastronomía en el 2014 contaba con una matrícula de 355 alumnos, representando un incremento de solo dos alumnos con respecto al 2013, en el que se registraron 353 estudiantes y al 2012 con 327 alumnos, sin embargo, la infraestructura para cubrir las necesidades de esta demanda no ha crecido en los últimos años. La matrícula inscrita se ha caracterizado por un equilibrio relativo entre el número de mujeres y hombres, con pequeñas diferencias como se puede apreciar en la tabla No. 3. En el 2014 el porcentaje fue 50.15% de mujeres y 49.85% de hombres; en el 2013, el porcentaje fue de 52.7%, sobre 47.3% respectivamente; en



el 2012 fue de 54.74% contra 45.16%; y en el 2011, que hasta ahora ha sido el de mayor número de mujeres, representó el 59.43% contra 40.57%.

La trascendencia del Plan de Estudios del Licenciado en Gastronomía, tiene como indicador la tasa de titulación, que mide la calidad académica del programa educativo y se conforma por dos variables: pasantes y egresados. El pasante es aquel que ha aprobado todas las UA y cumple con los requisitos establecidos en el plan de estudios cursado, haciéndose acreedor al respectivo certificado de estudios. El egresado es la persona que ha cubierto los requisitos académicos y administrativos solicitados por la institución para obtener el título que lo acredita como Licenciado en Gastronomía. Al respecto, es importante mencionar que La Facultad de Turismo y Gastronomía oferta nueve modalidades de titulación para sus dos licenciaturas, siendo éstas las siguientes: tesis, tesina, artículo especializado para publicar en revista indizada, reporte de aplicación de conocimientos, reporte de autoempleo profesional, reporte de residencia de investigación, memoria de experiencia laboral, aprovechamiento académico, así como, examen general de conocimientos (EGEL).

De estas modalidades, siete implican la elaboración de un trabajo escrito y su presentación en examen profesional. El índice de titulación en su mayoría se registra superior al 30%, siendo el más bajo en el periodo 2009- 2010 (39.3%) y el más alto en 2013-2014 (157.9%) (Tabla 3); en cuanto al número de egresados, generalmente, es superior al de titulados (gráfica 1) aunque en los dos últimos periodos aumentó el número e índice de titulación, puesto que muchos egresados que se titulan varios años después de haber egresado, y particularmente en el caso de la Licenciatura en Gastronomía a partir de 2013 se implementó la titulación por examen general de conocimientos (EGEL).



Tabla 3. Titulación y Eficiencia Terminal

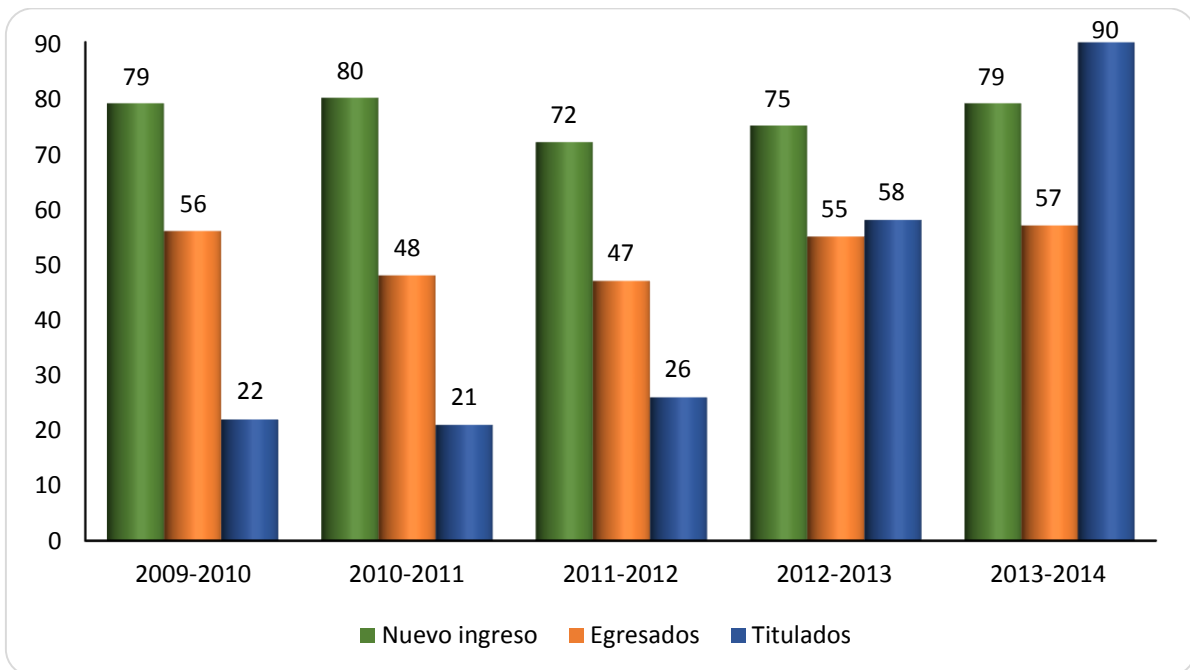
CRITERIO/ SEXO	2009-2010			2010-2011			2011-2012			2012-2013			2013-2014		
	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total	H	M	Total
Nuevo ingreso	38	41	79	34	46	80	39	33	72	40	35	75	44	35	79
Matrícula total por año	136	172	308	129	189	318	148	179	327	167	186	353	177	178	355
Índice de titulación	40.0	38.7	39.3	38.9	46.7	43.8	45.0	63.0	55.3	104.8	105.9	105.5	90	67.9	157.9
Egresados	25	31	56	18	30	48	20	27	47	21	34	55	31	26	57
Titulados	10	12	22	7	14	21	9	17	26	22	36	58	36	54	90
Eficiencia terminal total	73.5	77.5	75.7	64.3	69.8	67.6	83.3	69.2	74.6	77.8	94.4	87.3	102.7	79.3	90.5
Índice de titulación por Cohorte	4	8	16.3			9.5			12.7	29.2	15.4	20.6			37.7

Fuentes: Elaboración propia con base en Agendas Estadísticas de la UAEM, 2009, 2010, 2011, 2012 y 2013.



Para efectos de obtener el índice de titulación, se divide el número de titulados entre el número de egresados por 100. Cuando el indicador es mayor a 100%, significa que el número de alumnos titulados es mayor que los egresados, debido a que se titularon egresados de años anteriores. La eficiencia terminal global se obtiene de dividir el número de alumnos con el 100% de créditos en el tiempo establecido en el plan de estudios entre el número de alumnos de nuevo ingreso por generación por 100. El índice de titulación por cohorte se obtiene de dividir el número de titulados al primer año de egreso entre el número de alumnos de nuevo ingreso menos cinco por 100.

Gráfica 1. Número de egresados, nuevo ingreso y titulados 2009-2014

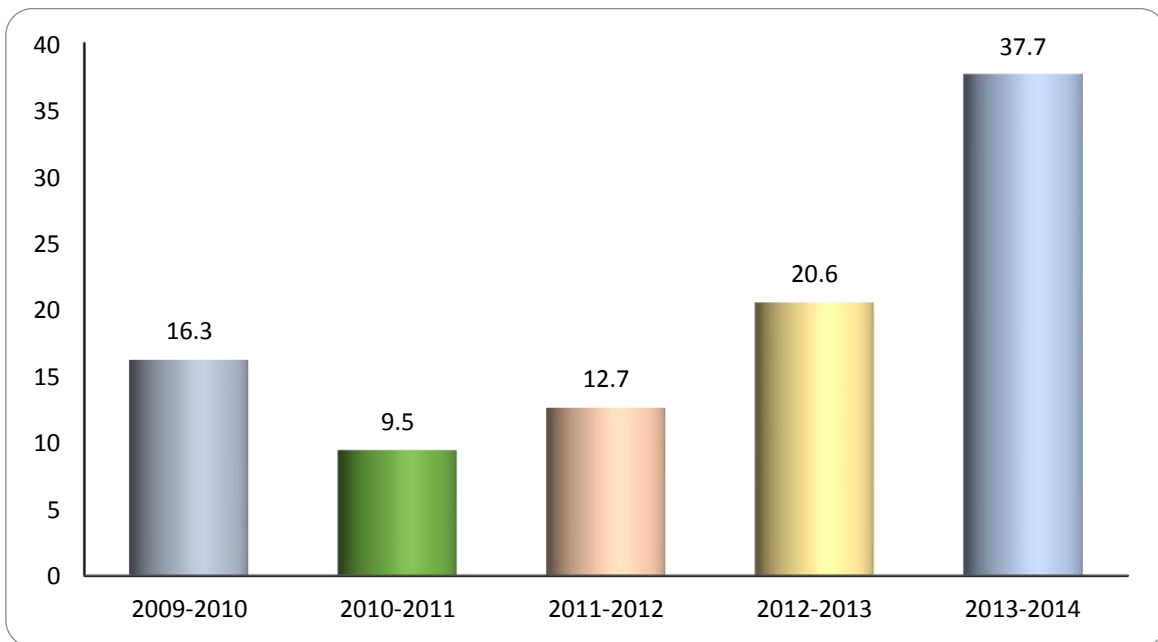


Fuente: Elaboración propia (2016)



La eficiencia terminal global, referida al porcentaje de alumnos que cubrieron todos los créditos de acuerdo con los criterios del Plan de Estudios, se mantiene en 79.14%, aunque en el periodo 2013-2014 se reportó el índice más alto (90.5%), y en el periodo 2010-2011 se reportó una baja registrando 67.6%. Respecto al índice de titulación por cohorte (gráfica 2), se indica el porcentaje de titulados al primer año de egreso, comparado con el número de alumnos de nuevo ingreso, destaca la eficiencia por generación pasando del 9.5% en el 2009 a 37.7% en el 2014.

Gráfica 2. Índice de titulación por cohorte 2009-2013



Fuente: Elaboración propia (2016)

Respecto a la efectividad y pertinencia de los principales métodos elegidos para la enseñanza de la disciplina, en función de las tasas de transición, reprobación, deserción y rendimiento académico, el cual se manifiesta en la permanencia y aprovechamiento de los estudios del estudiantado, se tiene lo siguiente:

Los índices de titulación por cohorte han mejorado debido a factores como son: las reformas educativas que privilegian el aprendizaje sobre la enseñanza, el fortalecimiento del desarrollo de habilidades docentes y actualización de profesores mediante cursos, talleres, diplomados y estudios de posgrado, así como por el



Programa Institucional de Tutoría Académica (PROINSTA) que da seguimiento académico a los alumnos, a partir de asesorías personalizadas que pueden ser individuales y/o colectivas (Olvera, 2014).

El índice de reprobación registra un descenso importante ya que en el 2011B se reportó un 25.1% y en 2013B de 11.3% (tabla 4). Respecto al índice de deserción se ha logrado mantener en un dígito, pues el máximo obtenido fue en 2014B de 8.5% y el mínimo obtenido fue 2012 de 0.6%. Las tasas de transición, referidas al porcentaje de alumnos inscritos en cada semestre con relación al número de alumnos que se inscribieron al primer semestre, lo que representa que el 92.3% de los alumnos se inscribió de primera a segundo semestre, esto refleja la deserción y la reprobación se mantiene una alta tasa de transición.

El índice de reprobación se obtiene de restar a 1 la división de aprobados más regularizados entre la existencia de alumnos por 100. El índice de deserción se obtiene de la fórmula: $1 - \frac{(\text{matrícula total } n+1) - (\text{nuevo ingreso } n+1) + (\text{egresados } n)}{\text{matrícula total } n}$.



Tabla 4. Tasas de transición, reprobación y de deserción

Periodo de ingreso	2009 B		2010 B		2011 B		2012B		2013B		2014B	
Semestre/ Primer ingreso	80		80		68		74		79		65	
2do	73	91.25	76	95	67	98.52	67	90.54	79	100	60	92.3
3ro	71	88.75	76	95	63	92.64	66	89.18	79	100		
4to	69	86.25	75	93.75	62	91.17	66	89.18	76	96.2		
5to	68	85	75	93.75	65	95.58	63	85.13	73	92.4		
6to	68	85	72	90	64	94.11	62	83.78				
7mo	68	85	70	87.5	59	86.76						
8vo	67	83.75	72	90	61	89.7						
9no	64	80	72	87.5								
10mo	66	82.5	69	86.25								
Tasa de transición	85.27		90.97		92.64		87.56		97.15			
	2009		2010		2011		2012		2013		2014	
	2008 A	2009 B	2009 A	2010 B	2010 A	2011 B	2011 A	2012 B	2012 A	2013 B	2013 A	2014 B
Índice de reprobación	16.3		13.9		25.1		19.9		11.3		11.4	
Índice de deserción	4.7		4.5		4.7		0.6		5.1		8.5	
	.78		11.8		1.6		0.7		5.4		10.7	
	.85		-1.2		6.9		0.6		4.8		6.2	

Fuente: Agendas estadísticas 2009, 2010, 2011, 2012 y 2013, 2014, UAEM.



La información referida permite observar avances importantes en la disminución de índices de reprobación y deserción, no obstante, aún hay mucho por hacer, como por ejemplo perfeccionar las estrategias de mejora continua así como la evaluación permanente del Programa Educativo.

La Subdirección Académica da seguimiento al aprovechamiento académico de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, a través del Departamento de Control Escolar, que entrega los reportes con las calificaciones obtenidas por generación y por UA. De esta forma identifican las UA en las que los estudiantes obtienen calificaciones: altas (de 8.0 en adelante), bajas (de 6 a 7.9) y reprobatorias (menos de 6). Esta información permite a la Subdirección Académica, en colaboración con la Coordinación de Licenciatura, establecer estrategias que permitan mejorar las condiciones académicas de los estudiantes, con la finalidad de mejorar el aprovechamiento y disminuir las tasas de reprobación, a través de cursos curriculares, cursos remediales o cursos extracurriculares que aborden temas específicos necesarios de reforzar y por lo general se imparten durante el verano, esto siempre y cuando lo amerite el número de reprobados o las solicitudes que se reciban.

El procedimiento para proponer los cursos implica que la coordinación de licenciatura genere por UA una relación de alumnos que hayan reprobado o vayan rezagados. Esta información facilita la planeación de la preoferta que se envía al departamento de Recursos Humanos para su autorización. La elección del profesor para la impartición de cursos se hace considerando a los docentes cuyos cursos hayan sido mejor evaluados en la apreciación estudiantil respectiva, además de otros criterios de desempeño académico. Incluso, se le puede invitar a impartir un curso para orientar a los profesores que imparten la misma UA, apoyando en la revisión de programas, sugerencia de bibliografía y otros materiales didácticos; acciones sustentadas en la Legislación Universitaria. La Dirección de Control Escolar de la Universidad promueve que cada facultad implemente acciones orientadas para asegurar que los alumnos egresen con su generación. Esta información es utilizada en el autoestudio para la acreditación.



Criterio 3.2. Aportación de los objetivos y contenidos educativos a la vida de los alumnos.

El actual plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía da respuesta al Modelo de Formación Profesional que implementó la UAEM en 2003 desde una perspectiva humanista, basándose en una Educación por Competencias, favoreciendo la flexibilidad; teniendo como principal protagonista al alumno, buscando desarrollar su creatividad en el descubrimiento y a la construcción, como elementos esenciales en su proceso de construcción del conocimiento.

Por lo que se describe en la fundamentación pedagógica, ésta refiere la implementación del Modelo Constructivista sustentado en teorías del desarrollo del aprendizaje, estableciendo que las estrategias de enseñanza-aprendizaje están enfocadas a estimular la innovación que fortalezca el aprendizaje autodirigido, así como a promover un aprendizaje significativo que permita adquirir los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que lleven al alumno a reflexionar sobre su realidad (UAEM. 2003, p. 36).

La Facultad de Turismo y Gastronomía impulsa el dominio de competencias intelectuales, prácticas y axiológicas en ambos planes de estudio, permitiendo al alumno el acceso y la intervención en ámbitos profesionales determinados por contextos diferentes pero identificados en lo esencial de la profesión. Las competencias genéricas que se pretenden lograr se traducen en conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que se requieren para una intervención eficiente del profesional, implicando los valores que caracterizan a todo universitario para desarrollar un tipo de pensamiento crítico que apunte al análisis de conceptos, hechos y circunstancias con una actitud propositiva en la solución de problemas; para posibilitar la comprensión y argumentación en el manejo de la información escrita y oral, con herramientas como informática e idiomas.

Con relación a la transversalidad, el Plan de Estudios asume los valores y actitudes como modelos ideales de formación personal y profesional para dar coherencia y sentido al proceso educativo. Bajo esta lógica la implementación de un esquema ético en la formación del Licenciado en Gastronomía requiere la construcción interdisciplinar de valores, mediante temas transversales que impacten a distintas disciplinas, para favorecer los ejes que darán significado al proceso formativo del individuo, ante los valores que sustentan la vida personal y profesional. Es así que los ejes transversales que rigen este modelo son:

- La educación del sentido crítico



- El respeto a los derechos humanos
- El respeto al medio ambiente
- La educación de la conciencia ecológica
- La educación de la conciencia social
- El respeto a la diversidad cultural, étnica y religiosa

Para definir la contribución de los objetivos y contenidos en el desarrollo de aprendizajes valiosos en el alumno en diferentes momentos de su vida (académica, personal, profesional y laboral), se tomaron en cuenta los indicadores más representativos, ubicados entre el ocho y el diez, quedando de la siguiente forma: 64% de los estudiantes menciona que la mejor estrategia de enseñanza utilizada por sus docentes es la de práctica en laboratorios y cocina, seguido de las prácticas de campo con 50%, aunque en este rubro es importante señalar que en los programas por competencia la figura de las prácticas de campo es muy escasa; en este mismo rubro la ponderación más baja se la otorgan los alumnos a cuentos y anécdotas, diálogos, debates y discusiones, participación activa de los alumnos y exposición oral del docente, todas ellas con 14%.

Con relación a la mejor forma de evaluar, la opinión se inclina por demostraciones, representaciones físicas o personales o experimentos (elaboración de productos y/o platillos gastronómicos, experimentación con ingredientes o elementos) con un porcentaje del 69% de las opiniones, considerando como la más baja, la elaboración de un ensayo (trabajo escrito de argumentación, crítica y reflexión personal) con 4%. Asimismo, han manifestado considerar entre las competencias menos importantes en su formación profesional la prestación de servicios en establecimientos o áreas de alimentos y bebidas con una ponderación del 42%; los entrevistados han manifestado que las exigencias profesionales y labores más importantes son el dominio de otro idioma y la aplicación de técnicas y herramientas propias de tu carrera con 40%, asimismo, la más baja es puntualidad y asistencia con 6%.

Respecto a las actitudes y valores que el alumno ha adquirido o fortalecido a través de su formación profesional, 71% opina que una actitud profesional; 47% ha adquirido una actitud de responsabilidad; 42% considera la actitud de servicio; a la que le sigue la colaboración con 33%; la ética con 30%; posteriormente el compromiso social con 21%; a los que le sigue el respeto y el cuidado hacia el medio ambiente con 14%; la honestidad solo se pondera en 7%; finalmente la sanidad con 6%.



Entre las competencias más importantes para el desempeño profesional de los estudiantes se identificaron con el porcentaje más alto: prestación de servicios en establecimientos o áreas de alimentos y bebidas con 33%; dominio del idioma con 26%; innovación y creación de productos gastronómicos, manejo de materia prima alternativa, procesos administrativos y prestación del servicio 23%; administración de alimentos y bebidas 19%; investigación del patrimonio gastronómico, tendencias de la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias y recuperación, conservación y promoción de la cultura gastronómica con 9% ambos; y por último prestación de servicios en establecimientos o áreas de alimentos y bebidas con 4%.

En general las estrategias de enseñanza y aprendizaje están orientadas a que los estudiantes modifiquen sus actitudes hacia el estudio y el trabajo en pro de un profesional eficiente con valores y pensamiento crítico útiles para resolver problemas personales, profesionales y sociales, lo que se puede lograr a través de conocimientos teóricos, metodológicos, técnicos e instrumentales, así como de las competencias básicas que le provee el programa de la Licenciatura en Gastronomía. Sin embargo, aunque la estructura del Plan de Estudios organiza UA a fin de que sus contenidos impacten en la formación de valores de los alumnos a lo largo de la carrera, ello no se ha logrado al cien por ciento, por ejemplo, para los estudiantes no resulta tan significativa la actitud de honestidad, respeto y conciencia ambiental.

Resulta contradictorio que los alumnos manifiesten poco interés por la competencia de preparación, manejo y diseño de alimentos, ya que por otro lado manifiestan particular inclinación por UA prácticas. Lo mismo pasa con la competencia de investigación del patrimonio gastronómico, tendencias de la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias, que es importante para muy pocos alumnos, lo cual se debe, entre a otras cosas, a que las UA orientadas a desarrollar estos conocimientos no son de su agrado, les parecen aburridas o consideran que no les aportan a su vida cotidiana, profesional y laboral. Otro factor que influye en este rubro es la implementación de propuestas de titulación en las que no tiene que presentar un trabajo escrito relacionado con la investigación de la gastronomía, por lo que el desarrollo de estas competencias ya no es tan importante.



Criterio 3.3. Pertinencia de los métodos pedagógicos respecto a la naturaleza de las Unidades de Aprendizaje.

En el actual Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM, se especifican las transformaciones que sufre la sociedad actual, que se ven reflejadas en proyectos sociales trascendentes como la educación, por lo tanto, la trascendencia de un programa de Licenciatura se apreciará por la valía de los métodos didácticos y de los aprendizajes que fomenta el currículo; en este sentido, el Programa Educativo (PE) plantea formar integralmente al estudiante para que sea capaz de enfrentar los posibles retos de su práctica profesional de una manera responsable, madura e innovadora, lo cual se verá reflejado en el logro del perfil profesional deseado, en este sentido, las estrategias de enseñanza-aprendizaje están enfocadas a estimular la innovación que fortalezca el aprendizaje autodirigido, así como a promover un aprendizaje significativo que permita adquirir los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que lleven al alumno a reflexionar sobre su realidad, se basan en el aprendizaje de las teorías y en su aplicación. Son, a su vez, un proceso permanente y participativo a través de la especificación de elementos orientadores que deberán ser sometidos a prueba en la práctica, estimulando la deliberación, interpretación, el ejercicio, entre alumnos, profesores, académicos, administrativos y directivos, que necesariamente habrán de intervenir en su diseño y su puesta en marcha (UAEM, 2003, p. 30).

Este modelo incorpora un enfoque centrado en el aprendizaje, basado en competencias, flexibilidad curricular, áreas de acentuación, transversalidad, sistema de créditos, movilidad estudiantil y el sistema de tutoría, implicando un nuevo esquema de enseñanza, aprendizaje y de evaluación. En teoría y de acuerdo con las respuestas emitidas por los docentes, en la mayoría de los programas de las UA es congruente la metodología de enseñanza y evaluación respecto a su orientación porque da sentido a los aprendizajes al sustentarse en la resolución de problemas o en el diseño y planteamiento de proyectos, esto se nota al considerar situaciones reales de aplicación.

Aunque deben revisarse a detalle ciertos elementos que, al parecer contradicen esta afirmación, por ejemplo: al no definirse por completo el objetivo de la UA, ni las competencias que se desean generar; tampoco están claras la secuencia didáctica, ni las unidades de competencia, por tanto, la forma de evaluar no es la más adecuada, ya que en algunas UA prácticas se pide a los alumnos un ensayo teórico, lo cual no lograrán con las estrategias de aprendizaje ni los contenidos (UAEM, 2014, p. 77).



En los programas de estudio, de acuerdo con la orientación de las UA, sobresalen como métodos y estrategias de enseñanza las siguientes:

- Expositiva por el alumno
- Expositiva por el docente
- Dinámicas grupales de discusión (mesa redonda, debate, lluvia de ideas, discusión de tema, lectura comentada, círculo de lectura, sesión de preguntas y respuestas).
- Investigación documental del tema (búsqueda de información)
- Investigación científica del tema
- Trabajo en equipo
- Análisis (ensayo, síntesis, reporte de lectura)
- Uso de audiovisuales (proyección de películas y documentales)
- Práctica de campo (familiarización, recorridos, visitas guiadas)
- Clases prácticas demostrativas (talleres)
- Resolución de estudio de casos prácticos (ejercicios prácticos)
- Prácticas de laboratorio
- Evidencias (mapa conceptual, mapa mental, cuadro sinóptico, esquemas, resumen, cuadro comparativo, línea del tiempo, glosario, fichas de trabajo, carta muestra, cuestionario, recetario)
- Dinámicas de reflexión
- Lectura individual (noticias, libros, entre otros)
- Uso de software
- Evaluación escrita
- Conferencia de expertos
- Dinámicas vivenciales
- Investigación de campo
- Reporte de resultado (prácticas de campo, proyecto final)
- Trabajo individual
- Evaluación práctica (evento)
- Reporte de prácticas de laboratorio/taller



Además del análisis de los programas por competencias, y a partir de estrategias de investigación-acción, se llevó a cabo un taller con docentes clave de la Licenciatura en Gastronomía cuyo propósito fue establecer la pertinencia de las unidades de aprendizaje y su instrumentación didáctica, respecto al plan curricular de la Licenciatura en Gastronomía, a fin de proponer estrategias de acción integral para una gestión curricular coherente y articulada. El primer punto que se abordó comenzando el debate fue la “flexibilidad” del Plan de Estudios, los académicos comentaban si en verdad se podía considerar plan flexible, ya que en la experiencia que tienen impartiendo clases se encontraban con alumnos que cursaban unidades de aprendizaje con cierta complejidad en semestres avanzados, pero sin haber cursado las Unidades de Aprendizaje anteriores, es decir, con secuencia para su aprendizaje óptimo.

Otro factor de importancia en el que hicieron énfasis los docentes, son las competencias que marcan los planes de estudio, ya que se detectó que muchas de esas competencias no se identifican de manera precisa y en ocasiones son mal interpretadas, por lo que tendría que reajustarse el objetivo general (propósito) ya que se observó que tiene una cierta inclinación a la disciplina del turismo y que sería conveniente mayor fortaleza para la disciplina en Gastronomía.

Respecto a los exámenes que se aplican a los estudiantes con relación a los contenidos de los programas, encontraron los académicos que sí es de vital importancia su implementación, ya que refleja un indicador fundamental en el aprovechamiento, sin embargo, coinciden que parte del problema se puede encontrar en una mala estructuración cuando se elabora el examen y por supuesto se implementa, parte de este argumento se localiza en el mal manejo de las TIC, pero por falta de capacitación de los mismos docentes, ya que al carecer de las herramientas necesarias para su aplicación se trunca su campo de acción y se ven obstaculizados profesionalmente.

Esto se relacionó también con el índice tan elevado de reprobación en algunas UA como Composición fisicoquímica de los alimentos o Contabilidad, lo cual asociaron los docentes con una mala ubicación de ciertas Unidades de aprendizaje dentro de la malla curricular, sin embargo, la mayoría de ellos llegó a la conclusión de que esto se debe principalmente a la falta de interés de los estudiantes por algunas Unidades de aprendizaje como lo son aquellas que pertenecen a las áreas administrativa y tecnológica, por lo que proponen reasignar la ubicación de las UA en el programa académico, tomando en cuenta que la Licenciatura en Gastronomía se centra en aprender las artes culinarias, en la que la calidad de las áreas de aprendizaje, las horas teóricas/prácticas deben ir acorde al número de créditos.



Aunado a lo anterior, otro punto de importancia fue la ubicación actual de las Unidades de aprendizaje dentro de los núcleos de formación, los cuales son básico, sustantivo e integral; ya que los académicos refieren que hay que hacer un análisis profundo de cada UA para una reasignación más acertada, por un lado, con relación a los propios núcleos de formación y, por el otro, con relación a los periodos escolares en que se imparten, sin embargo, en relación a este punto, enfatizaron los docentes que es de vital importancia el número de horas clase asignadas a cada UA en cuanto a la parte teórica y práctica, debido que hay Unidades de Aprendizaje que por su propia naturaleza deberían tener un incremento en su actividad práctica, sin embargo, hay que considerar a qué tipo de Unidad de Aprendizaje pertenece, es decir: curso, taller o curso-taller, considerando que éstos ya están asignados correspondiendo a los contenidos temáticos de ésta (programa) y que responden a la competencia que se pretende alcanzar.

Por lo que se refiere a lo relacionado con la investigación del patrimonio gastronómico, y que siendo la Facultad reconocida internacionalmente por su fortaleza en este rubro, y aun considerando que entre las competencias profesionales del propio plan de estudios la investigación del patrimonio gastronómico, las tendencias en la gastronomía, los procedimientos y técnicas culinarias, la recuperación, conservación así como, la promoción de la cultura gastronómica (UAEM; 2013a:38), los docentes comentaron que lo que se aborda es poco, que sería recomendable que en Gastronomía se ampliaran los contenidos al respecto, ya que hay interés de algunos alumnos por realizar trabajos de titulación con temáticas de esta área.

En cuanto al perfil de egreso de los estudiantes comentaron los participantes que se deben englobar las competencias remarcando la importancia de los idiomas, y la necesidad incluso de aumentar el número de cursos.

Se identificó como un valor fundamental la necesidad de superar las visiones únicas y el aislamiento que se refleja entre el plan de estudios y los programas por competencias de la Licenciatura en Gastronomía, tanto en su contenido como en su aplicación, de manera que permitan una mejora en los procesos de enseñanza y aprendizaje de los alumnos.

Se detectó también que uno de los principales problemas ha sido la poca información que tienen los docentes del Plan de Estudios y como consecuencia los contenidos de las unidades de aprendizaje que imparten no aportan las herramientas suficientes para alcanzar las competencias profesionales que establece éste. Los planes y programas académicos deben ser congruentes con los



objetivos de perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía, en la que el filtro de la calidad educativa son las aptitudes y actitudes de los alumnos, señalaron los participantes.

Otro punto mencionado por los docentes es la importancia que tienen las unidades de aprendizaje por un lado de idiomas (inglés y francés), debido a la propia naturaleza de la profesión, aunado a la política institucional que favorece de manera especial el conocimiento del idioma inglés de manera obligada para todos los universitarios, y a la exigencia de los empleadores al respecto; y por otro lado de metodología, ya que ésta les proporciona elementos para la búsqueda, sistematización, análisis, síntesis, y elaboración de documentos escritos que se requieren a lo largo de la carrera, enfatizando que sería conveniente impartirla en los primeros periodos escolares.

Lo anterior obliga a mejorar los instrumentos de evaluación, haciéndolos más integrales e innovadores (desde un examen, hasta un proyecto grupal) en los que se vean involucradas varias UA y docentes, logrando un trabajo colaborativo. Y por lo que se refiere a los docentes, es fundamental el apoyo para establecer cursos de capacitación permanentes sobre nuevas tecnologías para la educación, así como de la estructura del programa y la aplicación de éste.



Criterio 3.4. Adaptación de los métodos pedagógicos a los objetivos del programa de estudios y las características de los alumnos.

Se llevó a cabo una revisión de todos los programas por competencias aprobados por el Consejo en el 2014, con relación a las estrategias didácticas que emplean los docentes durante el periodo escolar. Los resultados se agruparon por áreas de docencia, quedando de la siguiente manera: el área de administración utiliza principalmente el método expositivo, complementado por método de proyectos y de solución de problemas, no identificando ningún otro. El área de metodología utiliza principalmente el método inductivo básico, también el expositivo y el de solución de problemas; en el área de patrimonio el de proyectos principalmente, de solución de problemas, inductivo, de investigación. El área de servicio se inclina por expositivo, de diálogo reflexivo, para desarrollo de conocimiento práctico; para el área de turismo predominan inductivo, de investigación, de proyectos y para diálogo reflexivo; en la de tecnología se utiliza básicamente el método de diálogo reflexivo, de proyectos, para desarrollo de conocimiento práctico; expositivo; para el área de producción de alimentos y bebidas, predomina el método para desarrollo de conocimiento práctico; expositiva, enseñanza cooperativa; y finalmente del área de idiomas el expositivo principalmente y el de diálogo reflexivo.

El ejercicio anterior permite deducir por un lado, que los programas por competencias no reflejan realmente los métodos de enseñanza aprendizaje utilizados por los docentes de la licenciatura en Gastronomía, o bien, que los docentes desconocen los métodos, o que hay desconocimiento de la construcción de programas por competencias.

Aunado a lo anterior, y en referencia a los recursos didácticos (proyectoras, computadoras, digitalizadoras, reproductores de CD, cámaras de video y de fotografía, entre otros), los alumnos manifiestan inconformidad, ya que se ven afectados directamente en sus aprendizajes y en su formación académica, por las malas condiciones en las que se encuentra la mayoría de estos recursos.



Conclusiones y Recomendaciones

Es importante considerar la reestructuración del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía, atendiendo que su estructura responda a contextos reales en donde los objetivos sean pertinentes y los contenidos de las UA sean contruidos en función de los objetivos del Plan de Estudios

En cuanto a los conocimientos, las actitudes y valores tanto en el plan de estudios como en los programas de cada UA se hace alusión a su relevancia en los diferentes ámbitos de desarrollo profesional, sin embargo, habría que determinar estrategias para que efectivamente sean interiorizados por los estudiantes, pues se ha podido detectar que no tienen claridad del perfil que se espera tengan al egresar de la licenciatura en Gastronomía.

Para lograr una mejor congruencia entre los métodos pedagógicos y las UA se recomienda a los docentes, sobre todo para aquellos con una formación diferente a la de Gastronomía, tener un mejor conocimiento del modelo curricular, así como del plan de estudios, mayor conocimiento de la disciplina, de los conocimientos transversales que deben permear en la carrera y la aplicación de estrategias innovadoras de enseñanza que se traduzcan en una mejor preparación académica de los alumnos.

En cuanto a la preferencia de los estudiantes por las prácticas de campo y visitas de familiarización como métodos de enseñanza, advierte el poco interés que tienen por realizar análisis que los conduzcan a la acertada toma de decisiones y a la solución de problemas en pro de la Gastronomía, por lo que es importante hacer una revisión de las distintas UA, para determinar de manera colegiada la pertinencia de incluir en los programas por competencias la figura de la práctica de campo o de familiarización según corresponda y en su caso adoptar el modelo de prácticas que el CONAET propone que se dividen en: prácticas de inducción, prácticas de aproximación, prácticas de simulación y prácticas de profesionalización.

Destaca la resistencia de los estudiantes respecto a la responsabilidad, honestidad, asistencia y puntualidad como criterios de evaluación, por lo que es necesario hacer conciencia en la población estudiantil de que se trata de un programa presencial por lo que deben asistir y cumplir con los requisitos establecidos por reglamento, en caso contrario no tienen derecho a evaluación ordinaria, extraordinaria o título de suficiencia, según corresponda.



Por último, cuidar que las formas de evaluación efectivamente recuperen los conocimientos habilidades y destrezas que los estudiantes deben dominar en cada UA, a fin de que los egresados realmente puedan contribuir al desarrollo de la actividad gastronómica. Estas acciones en un mediano y largo plazo ayudarían a mejorar la pertinencia de los métodos pedagógicos respecto a la naturaleza de las UA.



4. Equidad

Criterio 4.1. Capacidad para atender las formas de aprender de los estudiantes y las necesidades de conocimientos, de técnicas y de expresiones culturales de cada comunidad o grupo social

En materia de derechos humanos los grupos vulnerables son también conocidos como “grupos sociales en condiciones de desventaja” (ISSSTE, 2012), tales como mujeres violentadas, refugiados, personas con VIH/SIDA, personas con preferencia sexual distinta a la heterosexual, personas con alguna enfermedad mental, personas con discapacidad, migrantes, jornaleros agrícolas, desplazados internos, adultos mayores e incluso jóvenes con alguna de las condiciones mencionadas (CNDH, 2008, p. 30). La vulnerabilidad es un rasgo social muy marcado en las realidades de nuestro país, este concepto no alude a la pobreza sino a la inseguridad de una gran masa de la sociedad con rasgos muy propios incluidos la pobreza y la exclusión.

El desafío más grande que tiene el sistema universitario es el de implementar estrategias diversificadas ante las múltiples realidades sociales de sus alumnos, entre los que se cuentan estudiantes en dichas condiciones de vulnerabilidad. A fin de dar cumplimiento a esta prioridad, en la institución se cuenta con un departamento ex profeso emanado de la Secretaría de Extensión y Vinculación (SEyV, 2015), destinada a promover y gestionar entre el alumnado diversos apoyos económicos en la modalidad de becas, otorgados por la propia Universidad, el Gobierno Estatal y Federal. Específicamente en la Facultad de Turismo y Gastronomía, esta área coordina los trámites relacionados con dichos apoyos económicos, y busca también atender las actividades de operación y seguimiento de los procesos del Sistema de Gestión de Calidad, relacionados con su operación.

Ante tal circunstancia, este organismo académico ha puesto en marcha con apoyo de la SEyV desde 2008, un sistema de becas con un total de 30 modalidades, entre las que se encuentran 10 apoyos económicos específicos que benefician directamente a Grupos Vulnerables, como son:

1. Apoyo para guardería.
2. Bono alimenticio.
3. Beca económica.
4. Para hospedaje.



5. Beca para jóvenes padres de familia.
6. Para madres jóvenes.
7. Para jóvenes embarazadas.
8. Beca para pueblos y comunidades indígenas.
9. Seguro de estudios universitarios y transporte.
10. Becas para jóvenes con capacidades diferentes.

Por citar un ejemplo con datos recientes, de acuerdo con el Primer Informe de Actividades (López, abril de 2015), del 31 de mayo a 1º de junio del 2014 este organismo académico otorgó 719 becas para los estudiantes que cursan estudios profesionales, lo que representa un total de 71.8% de alumnos beneficiados con respecto al total de la matrícula. Para la Licenciatura en Gastronomía en específico, se otorgaron, de acuerdo con la responsable de este Departamento, 304 becas durante el año 2014.

A continuación se muestran los distintos tipos de apoyos otorgados en años pasados para este organismo académico y particularmente para el Programa Educativo (PE) en Gastronomía.



Tabla 5. Relación de becas otorgadas a los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía

Modalidad de beca	2011	2012	2013
Beca Apoyo Modalidad Exención	0	10	16
Beca "Lic. Adolfo López Mateos"	0	0	0
Programa de Excelencia Bécalos	0	0	6
Beca Bono Alimenticio	9	1	0
Beca Conectividad	2	3	2
Beca de Apoyo a la Investigación	3	4	0
Beca de Apoyo para Guardería	1	2	5
Beca de Apoyo	3	4	4
Beca de Brigada de Servicio de Alimentos y Bebidas*	0	38	47
Beca de Hospedaje	5	6	8
Beca de Transporte	6	14	13
Beca del Conocimiento	2	2	2
Beca Deportiva	7	8	4
Beca Divulgadores de la Cultura y la Ciencia "José Antonio Alzate"	0	0	0
Beca Económica	90	76	44
Beca Escolaridad	67	53	57
Beca Extraordinaria	33	13	44
Beca Jóvenes con Capacidades Diferentes	2	1	0
Beca Jóvenes Ecologistas	2	2	0
Beca Jóvenes Brigadistas	8	7	6
Beca Madres Jóvenes y Jóvenes Embarazadas	6	10	10
Beca Movilidad Estudiantil Internacional	0	1	0
Beca Movilidad Estudiantil	5	1	0
Beca padres de familia	0	0	0
Beca Prácticas Profesionales	1	0	0
Beca para Titulación "Dr. Juan Josafat Pichardo Cruz"	0	0	2
Beca Pueblos y Comunidades Indígenas	0	0	0
Beca Proyectos de Investigación	1	0	0
Beca Servicio Social	1	0	0
Beca Ventanilla de Atención Universal	0	0	0
Beca Permanencia	9	1	4
PRONABES**	52	54	60
UNIVERSITARIAS	0	96	0
TOTAL	315	407	334

* Apoyo económico exclusivo para la Licenciatura en Gastronomía

** Se otorga anualmente.

Fuente: Elaboración propia en base a información obtenida en el Departamento de Becas de la Facultad de Turismo y Gastronomía, 2013-2017



Tabla 6. Apoyos otorgados a la Facultad de Turismo y Gastronomía

BECA	2013	2012	2011	2010
Apoyo	5	5	5	6
Conectividad	0	1	1	0
Conocimiento	3	2	1	2
Deportiva	23	25	27	21
Divulgadores de la ciencia y la cultura "José Antonio Alzate"	0	0	0	1
Económica	140	125	162	154
Escolaridad	78	56	161	207
Exención Consejero	3	1	0	0
Exención Medallistas	1	0	0	0
Exención movilidad estudiantil	0	3	0	0
Exención Prestación Administrativo	21	28	0	0
Exención Prestación Docente	21	29	0	0
Exención Seguro de Estudios Universitarios	4	6	0	0
Extraordinaria	58	26	30	39
Grupos Artísticos	1	0	0	0
Hospedaje	15	9	11	5
Jóvenes brigadistas	0	0	3	3
Jóvenes con Capacidades Diferentes	2	0	0	1
Jóvenes de Pueblos y Comunidades Indígenas	4	4	8	2
Jóvenes Ecologistas	3	1	7	6
Madres Jóvenes y Jóvenes Embarazadas	20	19	12	3
Movilidad estudiantil	0	3	7	12
Noé Hernández	1	0	0	0
Otras	8	9	13	3
Para Titulación "Dr. Juan Josafat Pichardo Cruz"	8	0	1	0
Permanencia Escolar	5	0	0	0
Prácticas profesionales	0	0	1	2
Prestación	0	0	7	0



Continuación...

BECA	2013	2012	2011	2010
PRONABES*	131	152	154	135
Servicio Social	6	4	12	6
Titulación Fundación UAEMéx	9	2	0	2
Transporte	48	34	20	9
Universitarias	0	191	0	0
Ventanilla de Atención Universal	1	3	1	1
TOTAL	656	755	657	660

Fuente: Departamento de Becas (UAEM, 2015).

Un grupo altamente vulnerable en la Facultad es el conformado por los estudiantes indígenas de quienes se reportan al 2012 los siguientes datos, haciendo la aclaración que se desconocen las cifras específicas aplicables para la Licenciatura en Gastronomía:

Tabla 7. Estudiantes indígenas registrados en la Facultad:

Número de alumnos indígenas registrados	Número actual de estudiantes indígenas
63	10

Fuente: Departamento de Apoyo Académico a Estudiantes Indígenas de la UAEM (DAAEI, 2012).

Tabla 8. Apoyos generales diversos

Modalidades	2014
Apoyos otorgados a alumnos que participen en eventos científicos, académicos, deportivos, culturales y movilidad estudiantil nacional e internacional	1
Apoyos para el fortalecimiento del perfil profesional	117
Becas de aprovechamiento académico, deportivo, cultural y de investigación	145
Estímulos otorgados a la eficiencia terminal y permanencia escolar	41
Total general	304

Fuente: Departamento de Becas (UAEM, 2015).



Cabe destacar que para la Licenciatura en Gastronomía existe una modalidad llamada “Beca de Brigada de Servicio de Alimentos y Bebidas”, destinada exclusivamente al grupo de jóvenes que colaboran con la prestación de los servicios gastronómicos que ofrece este Organismo Académico a aquellos usuarios o consumidores que así lo solicitan, y que suelen provenir de la propia Universidad (que a través de sus diferentes dependencias y órganos colegiados contratan dichos servicios de banquetes y alimentos).

La Licenciatura mayoritariamente atiende a través de la infraestructura académica del campus “El Rosedal” las necesidades teórico-prácticas del Programa Educativo. Entre dicha infraestructura, para lograr los fines mencionados, se encuentran aulas convencionales y un aula TIC (Tecnologías de Información y Comunicación), un laboratorio de Ciencia y tecnología en la gastronomía, utilizado para diversos fines de la Línea de Acentuación de Gastrotecnología (de las tres Líneas que ofrece el PE, las cuales son: Cocina, Innovación y Gastrotecnología).

Cuando es muy pequeño el grupo, o bien, se tienen que llevar a cabo diversos experimentos o ejercicios como parte de las investigaciones asociadas a la línea de acentuación, se hace uso del laboratorio. También se cuenta con un taller de cocina con 11 islas, de las cuales 10 se utilizan para docencia y una funciona como “base” para las clases “muestra” del docente; se cuenta también con un almacén de equipo menor y otro para equipo mayor, con un centro de autoacceso, así como un espacio que funciona como restaurante. Igualmente existen varios espacios para uso común de la comunidad académica, como son la biblioteca con acervo que apoya a esta disciplina y una sala de cómputo. También se cuenta con enfermería, baños, estacionamiento, áreas verdes.

Todo esto se considera digno de resaltar porque tiene un impacto positivo que favorece el desarrollo académico, social y cultural de todos los estudiantes y especialmente de aquéllos con características de vulnerabilidad. Cabe señalar que otro apoyo importante para los estudiantes es el sistema de transporte universitario “Potrobús”, el cual considera dentro de su ruta este campus ya que cuenta con un paradero frente a él; y éste es otro apoyo importante para la seguridad, economía y tiempo de los alumnos. En este rubro también debe destacarse el Seguro de Atención Médica (99.1% de los alumnos se encuentran afiliados al Instituto Mexicano del Seguro Social -IMSS-) y el seguro de vida.

Asimismo, además de las becas, existen acciones para ayudar a los alumnos vulnerables para su permanencia y promoción. Actualmente, las distintas áreas académico-administrativas de esta facultad apoyan a los estudiantes con orientación y asesoría, particularmente la Coordinación de la Licenciatura en



Gastronomía funge como intermediaria a través de una orientación académica y administrativa a fin de encaminar a los alumnos en la realización de trámites al interior de la facultad y en las diferentes dependencias universitarias.

Por su parte, el Departamento de Tutoría Académica a través del claustro de tutores tiene un acercamiento personalizado con el estudiante, lo que permite conocer sus necesidades académicas y en su caso de tipo personal; cabe señalar que ante necesidades específicas que están fuera de las posibilidades de ser resueltas por parte del tutor, éste canalizará al estudiante a la instancia correspondiente.

Asimismo, el Departamento de Servicios al Estudiante apoya y orienta al alumno en trámites relacionados con becas, movilidad estudiantil nacional e internacional, así como en la coordinación del proceso de apreciación estudiantil por periodo para los programas educativos que se ofertan en este organismo.

En cuanto al aspecto deportivo y cultural hay que resaltar que nuestra institución otorga las facilidades y apoyos a los estudiantes para practicar el deporte y actividad artística de su agrado, impartándose en el campus de Ciudad Universitaria talleres de fotografía, baile de salón, idioma italiano y técnica vocal, por citar algunas, lo cual es en beneficio de una formación integral. Un ejemplo de la oferta de estos cursos, que se difunden a través de la página web de la propia Facultad, se puede apreciar en la siguiente imagen:

Imagen 1. Difusión de talleres para alumnos de la Facultad, periodo 2015^a



Fuente: Facultad de Turismo y Gastronomía (2015).



En cuanto a las acciones consolidadas de tipo académico, cultural y deportivo para la Licenciatura en Gastronomía, la Facultad ha implementado desde hace varios años diversas actividades artísticas y culturales. Por citar ejemplos concretos, en el año 2013 se llevó a cabo en el campus “El Rosedal” la obra de teatro *Historia oculta de Romeo y Julieta* y actividades relacionadas con “Abril, mes de la lectura”, como el aniversario de la facultad en el mes de noviembre, la celebración del Día Mundial del Turismo (en la que también participa la Licenciatura en Gastronomía), así como un concurso de calaveras y ofrendas durante el mes de noviembre.

Se debe resaltar la participación de estudiantes del programa educativo, en eventos de la sociedad tales como: Congreso Gastronómico “Expresión culinaria,” en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; en el “Foro Mundial de Gastronomía” en Acapulco, Guerrero. Así como en una Clase demostrativa de refrigerios saludables para niños de primaria en San Felipe del Progreso, el “4º Festival 32 Gastronomías de México” llevado a cabo en los viñedos “La Redonda”. Asimismo, en este periodo 2015A se puede destacar la organización del *Primer Concurso Interno Cocina Regional Creativa*, con el tema “Quelites, maíz y chocolate”, la Primera Competencia de Baristas con el tema “Expresso y Capuccino o Latte Art” celebrado el 4 de junio de 2015, tal y como se puede observar en las siguientes imágenes:



Imagen 2. Difusión del *Primer Concurso Interno Cocina Regional Creativa*



Imagen 3. *Primera Competencia de Baristas*



Imagen 4. Difusión del *Congreso de Investigación Turística Aplicada 2015*



Fuente: Facultad de Turismo y Gastronomía (2015).



También durante el periodo 2013-2014 se implementó un programa para el desarrollo de proyectos productivos, se ofertaron diversos servicios turísticos y gastronómicos, con la participación directa de 30 alumnos de la Licenciatura, quienes organizaron y llevaron a cabo 24 eventos con productos gastronómicos, solicitados por diferentes instancias universitarias.



Criterio 4.2. Capacidad para dar cabida a un mayor número de personas con limitaciones económicas, de tiempo o espacio

Con información obtenida del 1er. Informe de Actividades de la Administración 2013-2017, se encontró que la Licenciatura en Gastronomía es altamente demandada por los aspirantes a cursar estudios de nivel superior. Sin embargo, debido a la infraestructura disponible y a las limitaciones económicas que permiten disponer de una limitada planta docente, hoy día es posible dar cabida a muy pocos alumnos en relación con dicha demanda, siendo así que el índice de aceptación real es del 11.1% tal como se muestra a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 9. Solicitudes de ingreso, a la Licenciatura en Gastronomía atención real a la demanda, año 2013

Variable	Hombres	Mujeres	Total
Solicitudes de ingreso	384	355	739
Alumnos que presentaron examen	370	342	712
Alumnos aceptados	52	40	92
Alumnos inscritos a primer año	44	35	79
Índice de aceptación real	11.9	10.2	11.1

Fuente: Estadística 911 (UAEM, 2013), Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional.



Criterio 4.3. Contribución de los servicios de tutoría para superar las dificultades de aprendizaje de los alumnos.

El Programa Institucional de Tutoría Académica (ProInsTA) se instrumentó en el año 2001, ante la problemática que enfrentaba toda la institución educativa, de altos índices de rezago y deserción de alumnos durante el primer año de ingreso a los estudios de licenciatura principalmente. Dicho programa surgió con la finalidad de brindar el apoyo necesario al estudiante durante su trayectoria escolar mediante la prestación de servicios tutoriales, a fin de que contara con mayores oportunidades para su éxito académico y profesional.

Sus objetivos son, en general, establecer procesos y estrategias de atención, apoyo y orientación a los alumnos en desarrollo en los ámbitos académicos, y de habilidades para el estudio, así como desarrollar e integrar un sistema institucional de información para el seguimiento de la trayectoria escolar de estudiantes y egresados de la UAEM.

Hoy día, de acuerdo con el Reglamento de Estudios Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, en el Capítulo Cuarto “De la Tutoría Académica”, en sus artículos 119 y 120, se menciona que la tutoría académica es un servicio institucional que se brinda al alumno con la participación del personal académico, con la finalidad de orientarlo en las decisiones sobre su trayectoria académica y apoyarlo en la mejora de su aprovechamiento escolar.

Detectando y solucionando la problemática educativa para mejorar el aprendizaje y fortalecer las potencialidades del alumno. Así como ofrecer acciones preventivas y correctivas para aumentar la eficiencia terminal y el rendimiento académico de los alumnos.

Particularmente, la Facultad de Turismo y Gastronomía vislumbra la tutoría académica como una actividad que le permitirá contribuir a la formación integral de sus alumnos ejerciendo un papel activo en el proceso educativo con miras a su consolidación, como un recurso académico relevante de apoyo al estudiante y en el que los docentes participantes (o tutores) de esta tarea juegan un papel importante en el sentido de que desempeñarán funciones de orientación, docencia y motivación.

En sus inicios (2001-2005), el tutor se encargaba de llevar un registro en expedientes individuales de todas las actividades derivadas del trabajo tutorial de cada uno de sus tutorados; debía registrar de forma física o manual todas las tutorías grupales o individuales que proporcionara, según la modalidad, a lo largo de un periodo.



A finales de 2005, la Universidad incorpora el Sistema Inteligente para la Tutoría Académica (SITA), herramienta electrónica que contiene “precargados” los datos personales y académicos de los estudiantes. Dicho sistema permite realizar varias actividades, ya que se trata de una base de datos con información relevante de los alumnos a cargo de cada tutor, y que aporta información importante para esta función como: Resultados del Examen General de Ingreso a la Licenciatura (EXANI II), estudio socioeconómico (siempre y cuando el alumno haya llenado previamente todos los campos solicitados), información sobre la trayectoria académica y el seguimiento de las tutorías realizadas, entre otras actividades de seguimiento y apoyo para los alumnos.

Por otra parte, el tutor, aunado a sus actividades, retroalimenta el sistema mediante el registro oportuno que brinda en el seguimiento académico de los alumnos a su cargo y de las decisiones que tome para elevar el nivel académico de los discentes. A través del SITA se ha pretendido obtener información que ayude a la toma de decisiones a partir de índices de reprobación, deserción, titulación, eficiencia terminal, etc.

El programa institucional contempla el apoyo de otras áreas académicas y administrativas tanto de la Universidad en general como particulares de la propia Facultad y que se pretende sean complementarias a las actividades de tutoría, como son: participación en academias, uso de unidades de atención médica y psicológica, programa de educación continua, extensión universitaria, orientación vocacional y programas de apoyo económico.

En la Facultad de Turismo y Gastronomía existe un Coordinador del Programa de Tutoría, que es un profesor responsable del programa para las licenciaturas que oferta este Organismo; tiene a su cargo la planeación, ejecución y control del mismo, así como la asignación de tutores a cada grupo de tutorados, de forma semestral. Cabe señalar que desde el inicio del programa en este organismo académico, se ha contado con la participación de numerosos profesores que desempeñan esta función hasta contar para el periodo 2014 con el 98% de docentes tanto de tiempo completo como de asignatura, asignados a dicha labor tutorial.

Como parte del diagnóstico del plan de estudios, el Comité Curricular obtuvo información directa por parte de tutorados que fueron encuestados, así como de los propios tutores entrevistados, quienes señalaron que durante algunos años al inicio de cada periodo escolar, se realizaba una reunión con el Coordinador del Programa y los profesores tutores. Dicha reunión servía para acordar las acciones que se integrarían en el plan de trabajo semestral de tutoría en todo el organismo académico; durante un periodo aproximado de tres semestres, se suspendieron las



reuniones grupales, y únicamente mediante correo electrónico se les indicaba a los tutores que en el plan de trabajo debería incluirse una asesoría grupal y al menos una asesoría personalizada para los tutorados.

Para el periodo 2015A, la Coordinadora del Programa de Tutoría de la Facultad reportó que, derivado de la información sobre el seguimiento que realiza de los alumnos, se tomó la decisión de informar a los tutores, mediante oficio firmado por la Subdirección Académica, la situación de riesgo académico en la cual se encuentran los alumnos a su cargo, indicando que es necesario seguir de cerca su desempeño, ya sea canalizando a los estudiantes asesorías disciplinarias o bien, continuar dando seguimiento a los casos en que se haya acudido a la canalización o atención especial respecto a algún problema en particular.

Derivado de esta estrategia se ha enviado a cada tutor información puntual proporcionada por los profesores que cuentan con alumnos en situación académica de riesgo a fin de que se conozca su desempeño a lo largo del periodo. Asimismo, se ha programado una reunión grupal con el claustro de tutores para los primeros días de junio del año en curso, para tomar acuerdos e informar a los profesores que fungen como tutores en la Facultad, de las orientaciones a seguir para el trabajo tutorial.

Evolución del Programa Tutorial

De acuerdo con la información proporcionada por la Coordinadora del programa se cuenta con la siguiente información histórica producto del registro que hace cada tutor de las asesorías impartidas:

Para mayo de 2014 la Facultad cuenta con un claustro de 75 profesores-tutores considerando un promedio de 13 alumnos por profesor, es importante destacar que 33% de los Profesores de Tiempo Completo realizan funciones de tutoría a nivel licenciatura y que 98% de los alumnos cuentan con un tutor asignado. (Primer informe de actividades 2013-2017). Para la Licenciatura en Gastronomía de acuerdo con información proporcionada por su Coordinación se cuenta con los siguientes datos:



Tabla 10. Evolución de tutorías para la Licenciatura en Gastronomía

Periodo	Tutorías Individuales registradas	Tutorías Generales registradas	No. de tutores
2011A	29	22	18
2011B	46	23	22
2012A	43	15	21
2012B	70	17	21
2013A	42	12	21
2013B	37	18	23
2014A	32	12	23
2014B	56	13	26
2015A	63	6	23

Fuente: Coordinación de tutorías de la FACTUR-UAEM (mayo 2015.)

Parte fundamental en la ejecución del Programa consiste en la capacitación de los profesores designados como tutores, por lo que en forma continua se promocionan al interior del claustro los cursos que oferta en forma la Secretaría de Docencia. En este sentido, se considera necesario señalar que para el periodo antes mencionado tres docentes participaron en el “Curso Básico de Formación Tutorial”, y uno más en el curso “Tutoría para la Vida Académica”.



4.4 Disponibilidad y calidad de la atención de los profesores, para orientar la trayectoria académica de los alumnos

A fin de obtener información particular sobre el PROINSTA para la Licenciatura en Gastronomía, el comité curricular realizó además del trabajo de gabinete, una encuesta a 14 tutorados de 3°, 5°, 7°, 9° periodo, durante octubre del 2014, habiendo encontrado que, de acuerdo con la perspectiva de los alumnos encuestados, entre los apoyos que deben proporcionar los tutores se encuentran:

- Orientación con relación al Plan de Estudios (perfil de egreso, trayectoria, UA obligatorias y optativas, créditos máximos y mínimos, etc.).
- Asesoría académica para mejorar el nivel en algunas unidades de aprendizaje o temas específicos de UA relacionadas con: Química, Contabilidad, Informática, Conservación y Mantenimiento de Alimentos e inglés.
- Orientación sobre hospedaje -para alumnos foráneos- y apoyo en situaciones personales.

Los tutorados que participaron en esta encuesta evalúan las actividades de tutoría, en una escala de 10, entre 6 y 7 puntos; en algunos casos mencionan que durante su trayectoria académica no han tenido contacto con su tutor. Dicha figura académica es considerada para el 64% de los encuestados como importante para el ingreso, permanencia y egreso de la carrera y señalan que es una actividad requerida no sólo en forma grupal, sino personalizada.

Para conocer la perspectiva de los tutores, en entrevista sostenida con la responsable del programa de tutorías, se mencionó que los profesores que participan en dicho Programa, se les ha dado a conocer el Plan de Estudios, ya que algunos de ellos se encuentran realizando esta actividad desde el inicio; sin embargo, la dinámica propia de la Licenciatura en Gastronomía ha obligado a la inclusión de profesores de asignatura que recién se incorporan al claustro académico a los que se les invita de manera personalizada a asistir a cursos de formación básica sobre esta importante función



Como se ha mencionado en el punto anterior, desde hace algunos años se ha establecido que dentro de las actividades tutoriales todos los profesores deben registrar dentro del plan de trabajo al menos una asesoría grupal y dos asesorías personalizadas; en caso de realizar algunas otras actividades, cada tutor decide la estrategia a utilizar.

Al igual que algunos alumnos, los tutores que participaron en esta investigación estiman importante y de gran utilidad el Programa de Tutoría, y dicen conocer el Plan de Estudios, así como su trayectoria académica, lo que permite asesorar al alumno. A pesar de ser un plan flexible, se ha optado porque en esta licenciatura se oferte un determinado número de unidades de aprendizaje sin dar opción al estudiante sobre la elección de éstas, limitándose en muchos casos la asesoría sobre la línea de acentuación a elegir o sobre la conveniencia para dar de baja alguna unidad de aprendizaje.



Conclusiones y Recomendaciones

Las becas que otorga este Organismo Académico para la Licenciatura en Gastronomía consideran los grupos vulnerables identificados al interior de la Universidad, dando seguimiento a las 30 modalidades que la Secretaría de Extensión y Vinculación ha establecido.

Para esta Licenciatura se ha creado desde el año 2012 un apoyo especial llamado Beca de Brigada de Servicio de Alimentos y Bebidas para los jóvenes que colaboran brindando servicios gastronómicos que son requeridos por la propia Universidad a la Facultad.

La licenciatura, año con año es altamente demandada, sin embargo, la infraestructura y las limitaciones presupuestales con que se cuenta impide ampliar la cobertura demandada la que para el año 2013 fue de 739 solicitudes siendo aceptados 92 alumnos de los cuales se inscribieron 79, lo que muestra que el índice de aceptación real es del 11.1%, lo que en realidad muestra la imposibilidad para dar cabida a las múltiples realidades sociales.

Debido a las limitaciones físicas y presupuestales ya mencionadas se carece de infraestructura adecuada para dar cabida a alumnos con condiciones diferentes a las establecidas.

A pesar de los apoyos económicos con los que se cuentan gracias a las becas, no se conoce el impacto que éstas tienen en el desempeño académico de los beneficiarios.

En cuanto al programa institucional de tutorías (PROINSTA), hasta el momento no cumple con los objetivos para los cuales se diseñó inicialmente. Se cuenta con una herramienta tecnológica como es el SITA, que provee de información principalmente cuantitativa, pero no se aprovechan o no se tiene acceso a los datos obtenidos para dar seguimiento a las trayectorias académicas de los alumnos.



A pesar de que el número de tutores asignados para esta licenciatura ha aumentado, se desconoce el impacto real de estas acciones con los alumnos, observándose que el número de tutorías brindadas en términos absolutos se limita en muchos casos a solo lo establecido en el programa de trabajo, siendo la falta de un espacio asignado ex profeso para esta actividad una gran limitante.

El 64% de los alumnos encuestados consideran al programa de tutorías importante para el ingreso, permanencia y egreso de la carrera y señalan que es una actividad requerida no sólo en forma grupal, sino personalizada.

Igualmente, los tutores que participaron en una encuesta relacionada con su actividad tutorial consideraron importante y de gran utilidad este programa. Con base en lo expuesto, se considera:

La contribución de los servicios de tutoría para superar las dificultades de aprendizaje de los alumnos en términos generales es buena, pero faltaría integrar en el campus “El Rosedal” un espacio ex profeso para brindar asesorías que contara además con infraestructura que apoye a estas actividades como acceso a Internet, equipo audiovisual, etc.

Desde el punto de vista académico, es necesario estructurar e implementar estrategias donde las decisiones del tutor tuvieran un peso específico en la calificación del tutorado a fin de que ambas partes se comprometan con esta actividad, y se fomente la asesoría personalizada.

Es necesario implementar cursos para elevar el nivel académico de los alumnos y ayuden en el aprendizaje de aquellas unidades de aprendizaje que representan un alto grado de dificultad como las relacionadas con química, nutrición, contabilidad y finanzas.



5. Eficacia

Criterio 5.1. Selección e incorporación de alumnos para formar una matrícula estudiantil capaz de tener éxito en el programa

La selección e incorporación de aspirantes de nuevo ingreso a la Facultad de Turismo y Gastronomía, incluyendo la Licenciatura en Gastronomía, se encuentra fundamentada en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México en su capítulo IV de la inscripción a los estudios, artículo 76. Particularmente en el apartado III, se señala que dos criterios fundamentales para el ingreso son el promedio de las calificaciones obtenido por los aspirantes en el bachillerato, así como el puntaje obtenido en el Examen Nacional de Ingreso (EXANI II) el cual es aplicado por el Centro Nacional para la Evaluación de la Educación Superior (CENEVAL). Con base en estos dos parámetros se integra lo que se conoce como Índice UAEM, el cual asigna una ponderación del 40% a las Áreas del EXANI-II, 30% a los módulos del EXANI y 30% a promedio del Bachillerato. La proporción de estos dos instrumentos es de 70-30 (EXANI–PROMEDIO) lo que permite obtener el resultado final para establecer la cohorte de los aceptados. A continuación se presenta la estructura del examen de admisión para la Licenciatura en Gastronomía.

Tabla 11. Estructura del examen de admisión para la Licenciatura en Gastronomía

AREAS 40%				TOTAL DE ÁREAS	MÓDULOS 30%				TOTAL MÓDULOS	PROM. BACH 30%		%Ac Stand. CENEVAL	Índice UAEM
PM	PA	CCEL	CCCL		ADM	EST	LE	ING		Abs.	Pond.		
<i>Ponderado</i>					<i>Ponderado</i>								
19	24	22	35		35	20	20	25					

PM: Pensamiento Matemático; **PA:** Pensamiento Analítico; **CCEL:** Competencias Comunicativas de Estructura de la Lengua; **CCCL:** Competencias Comunicativas y Comprensión Lectora; **ADM:** Administración; **EST:** Estadística; **LE:** Lenguaje Escrito; **NG:** Inglés.

Fuente: Elaboración propia con base en información de Subdirección Académica



Las actividades del CENEVAL se orientan a la evaluación de los conocimientos y habilidades adquiridos en procesos de enseñanza-aprendizaje formales y no formales de los niveles educativos básico, medio superior y superior. El Examen Nacional de Ingreso a la Educación Superior (EXANI-II) es un instrumento utilizado por el CENEVAL para la selección de aspirantes a cursar estudios superiores. Su objetivo es medir las habilidades y conocimientos de los sustentantes que desean realizar estudios profesionales o de técnico superior.

Habilidades evaluadas

Quien pretenda iniciar estudios superiores debe tener capacidad para responder a situaciones complejas y variadas, integrando habilidades y conocimientos. El EXANI-II Admisión evalúa la habilidad de conocimiento e identificación de información y contenidos específicos; así como la capacidad de sistematización e integración mediante el uso de fórmulas, reglas o teorías, complementación de esquemas o cuadros sinópticos, o bien, la clasificación, ordenamiento o agrupación de información; finalmente, también indaga la competencia de interpretación y aplicación mediante situaciones que exigen encontrar una estrategia apropiada para realizar inferencias, derivar conclusiones y solucionar problemas.

En particular, el área de Pensamiento Matemático (PM) explora la competencia para comprender y resolver situaciones que implican el uso de estrategias de razonamiento aritmético, algebraico, estadístico y probabilístico, geométrico y trigonométrico. Es decir, comprende el conjunto de las competencias disciplinares básicas del campo matemático que debieron aprenderse y dominarse en la Educación Media Superior.

En el área de Pensamiento analítico (PA) el sustentante debe demostrar su competencia a un nivel intermedio para integrar y analizar información de tipo textual y gráfica; también debe ser capaz de comprender e interpretar relaciones lógicas y patrones, así como reconocer y analizar las coincidencias en la representación espacial de objetos en diferentes planos.

El área competencias comunicativas del español integra los dominios de estructura de la lengua (CCEL) y comprensión lectora (CCCL). El primero evalúa la capacidad para identificar y aplicar elementos de la lengua que permiten la creación y organización de mensajes con sentido; el segundo demanda comprender información explícita en textos de mediana complejidad e interpretar intenciones y propósitos de un autor en textos argumentativos y narrativos.



Las áreas del EXANI-II Diagnóstico (cuya aplicación es opcional) evalúan el nivel de desempeño de los sustentantes para reconocer, comprender, resolver e interpretar planteamientos en los que debe aplicar los conocimientos y las habilidades adquiridos en las asignaturas de la Educación Media Superior. Cada módulo incluye cuatro áreas: dos disciplinares más lenguaje escrito e inglés; en el caso de la Licenciatura en Gastronomía se incluyen las disciplinares (al igual que en Turismo).

A partir de los resultados obtenidos se puede observar que el promedio general de bachillerato de los 81 estudiantes aceptados fue de 8.1, en tanto que el mayor índice UAEM fue de 89.4 y el menor de 70.3. Cabe señalar que una primera revisión de los resultados obtenidos por los aspirantes a ingresar con la generación 2014-2019 mostró que en particular los módulos de estadística e inglés reportaron bajos índices de conocimiento, aún por debajo de la media del ponderado.

Aunado a lo anterior, desde la pasada administración, se observó que existía un porcentaje muy elevado de reprobación en la UA “Composición fisicoquímica de los alimentos”, de ahí que se decidió implementar un curso propedéutico con la finalidad de nivelar a los estudiantes en torno a los conceptos básicos de química que permitieran cursar con éxito la unidad de aprendizaje “Composición Fisicoquímica de los Alimentos” (CFA), la cual, dicho sea de paso, es la base para varias unidades de aprendizaje dentro de la licenciatura.

Tabla 12. Temáticas abordadas en el curso propedéutico impartido a alumnos de nuevo ingreso de la Licenciatura en Gastronomía generación 2014-2019

CURSO	HORAS
CONTABILIDAD BÁSICA	14
INGLÉS	14
CURSO BÁSICO DE PROCESOS DE LOS ALIMENTOS (COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS)	14
Total de horas	42

Fuente: Elaboración propia en base a información proporcionada por la coordinación de la licenciatura de Gastronomía 2013-2017



En la tabla 13 se observa una disminución significativa en el porcentaje de reprobación de la UA CFA a partir de 2013. Cabe señalar que dicho porcentaje se redujo a 2.8% en el año 2014, en tanto que en los años 2011, 2012 y 2013 éste estuvo entre 16 y 22%. Lo anterior sugiere que el curso propedéutico fue exitoso.

Tabla 13. Porcentajes de aprobación de la UA “Composición Físicoquímica de los Alimentos”

AÑO	NÚMERO TOTAL DE ALUMNOS	NÚMERO DE ALUMNOS APROBADOS	NÚMERO DE ALUMNOS REPROBADOS	PORCENTAJE REPROBACIÓN
2011	81	68	13	16
2012	82	63	18	22.1
2013	76	63	13	17.1
2014	70	68	2	2.8

Fuente: Elaboración propia con base en información proporcionada por el Departamento de Control Escolar de la Facultad de Turismo y Gastronomía 2013-2017.

Los conocimientos que se solicitan para el ingreso a la Licenciatura en Gastronomía son de Administración, Estadística, Lenguaje Escrito e inglés. Sin embargo, el EXANI II no contempla como área diagnóstica la química, a pesar de que es fundamental contar con conocimientos en esta disciplina, ya que es la base de varias unidades de aprendizaje incluyendo Composición Físicoquímica de los Alimentos, Conservación y Mantenimiento de los Alimentos y otras más pertenecientes a la Línea de acentuación en Gastrotecnología.

El perfil de ingreso también indica cuáles son los valores, conocimientos, intereses y actitudes que deberá tener el aspirante siendo las siguientes:

Valores

Los atributos que debe poseer el alumno se relacionan con lo estético (valor relacionado con la belleza); con lo utilitario (valor que lo hace desear algo para utilizarlo en beneficio de la sociedad); con lo social (que le permite interesarse en los demás), y con lo moral, principalmente (honestidad, honradez y ética).

Conocimientos

Historia, geografía, antropología, sociología, matemáticas, química, estadística, inglés básico.



Intereses

Los gustos o inclinaciones que deben enfocar al alumno hacia la consecución de sus metas son: científicos (inclinación para investigar, determinar causas y resolver problemas diversos relacionados con el arte culinario); trabajo en equipo (indispensable la colaboración para la consecución de objetivos comunes); vocación de servicio (para atender a las personas con respeto y tolerancia); gusto por las actividades de oficina (para la administración, operación y control de los establecimientos de alimentos y bebidas a su cargo).

Aptitudes

Las potencialidades que el estudiante puede desarrollar a través de la carrera en Gastronomía se encuentran relacionadas con el razonamiento verbal y numérico; con la capacidad de observación; con su habilidad para comunicarse; con su propia organización y disciplina; con su creatividad y poder de innovación, aptitud que debe estar asociada a su adaptación a los cambios (en la tecnología, en el mismo ambiente de trabajo, etc.).

Sin embargo, estas especificaciones no se evalúan en el aspirante, ya que actualmente no se cuenta con un instrumento que mida aptitudes, intereses y valores antes señalados. Valdría la pena analizar la posibilidad de implementar un instrumento que determine estos aspectos.

Respecto al interés de los estudiantes por estudiar la Licenciatura en Gastronomía, éste ha ido disminuyendo de manera gradual, ya que, como se muestra en la Tabla 14, en 2010 ingresaron 1025 solicitudes de candidatos mientras que en 2014 sólo se presentaron 571, lo que representó una disminución del 44%.



Cabe señalar que la gran demanda que en sus inicios presentaba la Licenciatura se debió en gran parte al *auge* de la gastronomía, lo que provocó la apertura de una gran cantidad de escuelas técnicas de gastronomía, las cuales representaban una opción más rápida, obviamente con una línea técnica, pero dados los intereses de cada persona, pueden presentarse como una opción más viable de estudio. Por otra parte, con relación al promedio de candidatos inscritos, se ha mantenido alrededor de 75, lo cual es consistente con la capacidad de la infraestructura de las aulas y laboratorios de Gastronomía.

Tabla 14. Resumen de solicitudes, aceptados e inscritos en la Licenciatura en Gastronomía de 2010 a 2014

AÑO	SOLICITUDES	ACEPTADOS	INSCRITOS	% ACEPTADOS	% INSCRITOS
2010	1025	96	80	9.4	83.3
2011	800	84	72	10.5	85.7
2012	764	86	75	11.3	87.2
2013	739	92	79	12.4	85.9
2014	572	80	69	14.0	86.3

Fuente: Elaboración propia con base en información proporcionada por el Departamento de Control Escolar de la Facultad de Turismo y Gastronomía 2013-2017.

En relación al último proceso de selección (2014-2019), participaron 572 candidatos de los cuales, 80 (13.98%) fueron aceptados. Sin embargo, únicamente 69 de éstos concluyeron su proceso de inscripción (86%). Respecto a los resultados obtenidos en el proceso de selección, el promedio general de bachillerato de los estudiantes aceptados fue de 8.1, el cual se encuentra dentro del rango observado para la UAEM donde el mayor índice fue de 89.4 y el menor de 70.3.



Por otra parte, de acuerdo con el Currículo de la Licenciatura en Gastronomía vigente, en el perfil de ingreso el aspirante deberá de contar con los siguientes elementos:

a. Conocimientos

- Historia
- Geografía
- Sociología
- Matemáticas
- Química
- Estadística
- Inglés básico

b. Valores

- Estético
- Utilitario
- Social
- Moral

c. Intereses

- Científicos
- Trabajo en equipo
- Vocación de servicio
- Administración
- Operación y control de establecimientos a su cargo



d. Aptitudes

- Razonamiento verbal y numérico
- Capacidad de observación
- Habilidad para comunicarse
- Creatividad
- Poder de innovación
- Adaptación a los cambios

Sin embargo, es importante analizar dichos elementos. El caso de los conocimientos, a pesar de que el plan señala que se deben tener conocimientos en química, éstos no se evalúan en el EXANI-II. Además, sería necesario modificar el orden de los conocimientos y dar importancia a matemáticas, química, administración e inglés. Valdría la pena analizar la posibilidad de delimitar los conocimientos de la sociología.

En cuanto a valores, se requiere mayor precisión. Se debería ser más específico e incluir valores tales como: actitud de servicio, puntualidad, responsabilidad, honestidad, constancia, trabajo en equipo, respeto por la cultura gastronómica de pueblos y naciones, así como conciencia ambiental.

Por otra parte, es importante incluir un apartado de habilidades/destreza en lugar de aptitudes. Se podrían integrar las siguientes habilidades: investigación, facilidad para el manejo de paquetería; análisis y comprensión de textos, uso y manejo de técnicas de investigación, redacción y ortografía y creatividad.



Criterio 5.2. Evaluación del aprendizaje, objetiva y justa; relacionada con los objetivos de las unidades de aprendizaje

La evaluación de las unidades de aprendizaje, tanto de naturaleza teórica como teórico-práctica, del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía se lleva a cabo con base en lo dispuesto en el Reglamento Interno de la Facultad de Turismo y Gastronomía y al Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales, debiéndose aplicar por lo menos dos evaluaciones parciales y una evaluación final. De acuerdo con el Reglamento Interno de la Facultad de Turismo y Gastronomía, las calificaciones de las evaluaciones parciales se pueden promediar para eximir a los alumnos de realizar la evaluación ordinaria final, siempre y cuando el estudiante alcance un promedio final no menor a 8.0 puntos y tengan un porcentaje de asistencia no menor al 80%.

En todos los casos se contempla la realización de al menos dos evaluaciones parciales, una evaluación ordinaria, una extraordinaria y una a título de suficiencia. La elaboración de los exámenes parciales y finales se lleva a cabo por los profesores que imparten la cátedra, basándose fundamentalmente en el avance programático de los contenidos y objetivos de cada una de las unidades de aprendizaje.

Es importante señalar que actualmente no se realizan exámenes departamentales, sin embargo, valdría la pena registrar, aprobar y aplicar exámenes departamentales de evaluaciones finales (ordinario, extraordinario y título de suficiencia) para algunas unidades de aprendizaje con la finalidad de homogenizar los conocimientos.

Los profesores que imparten las unidades de aprendizaje evalúan de acuerdo con las competencias establecidas en los programas y lo hacen de diferentes maneras y con diferentes mecanismos. Entre ellos:

- Exámenes
- Tareas
- Problemas
- Prácticas
- Trabajos
- Reportes



- Portafolio de evidencias o cualquier otro acorde al modelo educativo.
- Evaluación con rúbricas de habilidades de comunicación oral y escrita, y de uso de las tecnologías de información y comunicación, así como juicios de competencia.
- En el caso de la evaluación del aprendizaje del idioma inglés, ésta se apega a lo establecido en la Dirección del Aprendizaje de Lenguas (DAL), atendiendo las particularidades en cuanto al logro de dominio de las cuatro habilidades básicas (lectura, escritura, traducción y comprensión) para alcanzar los niveles C1, C2, D1 y D2 considerados como indispensables. La DAL plantea la posibilidad de evaluar las habilidades adquiridas y certificar el nivel de dominio para que una vez alcanzado, el alumno pueda optar por continuar ascendiendo de nivel, si sus necesidades y posibilidades se lo permiten o bien omitir cursar estas unidades de manera obligatoria y acreditarlas en un examen establecido por competencias.

Para tener una idea de la manera en que los docentes miden el aprovechamiento académico de los estudiantes se hizo un análisis de los resultados obtenidos de la apreciación estudiantil aplicados a 500 estudiantes durante los ciclos 2011-2015 (Tabla 15). Únicamente se consideraron las calificaciones que asignaron los alumnos a sus profesores en los seis parámetros que miden la forma en que los docentes aplican sus instrumentos de evaluación.



Tabla 15. Análisis de los Cuestionarios de Apreciación Estudiantil aplicados a 500 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía durante los ciclos escolares de 2011 a 2015

Parámetro de evaluación	Calificación asignada por los estudiantes			
	Siempre	Casi siempre	Algunas veces	Nunca
El profesor asigna calificaciones que reflejan el desempeño y resultado de los alumnos en sus exámenes y trabajo	77.6%	15.4%	3.6%	3.4%
El profesor dio instrucciones claras sobre la evaluación y el tiempo de entrega de las tareas o actividades escolares	82.8%	10.6%	4%	2.6%
El profesor emplea, además de los exámenes, otras formas de evaluación que reconocen y estimulan el aprendizaje de los alumnos	77.4%	15.8%	3%	3.8%
Los exámenes aplicados se ajustan a lo enseñado	84%	9.2%	2.8%	4%
El profesor respeta los criterios de evaluación al asignar las calificaciones a los alumnos	80.6%	13.6%	2.6%	3.2%
El profesor revisa con los alumnos los resultados en las tareas, trabajos y exámenes, y les ayuda a comprender sus errores	74.8%	16%	5%	4.2%

Fuente: Elaboración propia con base en Resultados proporcionados por el Sistema de Apreciación Estudiantil Aplicados a Estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx, Ciclos Escolares 2011 a 2015.

Con base en la tabla 15, se puede observar que los profesores “siempre” 1) asignan calificaciones que reflejan el desempeño de los estudiantes (77.6%). 2) dan a conocer claramente las instrucciones sobre trabajos y tareas (82.8%). 3) emplean además de los exámenes, otras formas de evaluación que reconocen y estimulan al aprendizaje de los alumnos (77.4%). 4) aplican sus exámenes que se ajustan a lo enseñado (84%). 5) respetan los criterios de evaluación al asignar las calificaciones a los alumnos(80.6%) y 6) revisan con los alumnos los resultados de tareas, trabajos y exámenes, haciéndoles comprender a los alumnos sus errores (74.8%)



Criterio 5.3 Eficiencia terminal satisfactoria respecto a los programas de IES similares

Tomando como referencia, las generaciones que han cursado el plan de estudios en la Licenciatura en Gastronomía, el promedio de ingreso es de 71 alumnos. Asimismo, es importante señalar que ha habido un comportamiento variable en torno al número de alumnos que han ingresado ya que en 2010 ingresaron 80 pero, para 2007 y 2008 disminuyó a 63. No obstante, a partir de 2006, el número de ingresos se ha incrementado a 71 (ver tabla 16).

En cuanto al índice de deserción, se observa que éste es muy bajo, ya que se encuentra en un promedio de 3.7, por lo que se puede inferir que el índice de retención es mayor al 95%.

Tabla 16. Eficiencia terminal, deserción y rezago en la Licenciatura en Gastronomía

AÑO DE INGRESO	AÑO DE EGRESO	ALUMNOS QUE INGRESARON	ÍNDICE DE DESERCIÓN	ALUMNOS QUE EGRESARON POR COHORTE	EFICIENCIA TERMINAL	ALUMNOS TITULADOS
2010	2015	80	0.6	47	58.8	39
2009	2014	79	6.4	57	72.15	90
2008	2013	63	6.2	33	52.38	58
2007	2012	63	0.6	47	74.60	26
2006	2011	71	4.7	52	73.24	7
PROMEDIO		71.2	3.7	47.2	66.24	44

Fuente: Elaboración propia con base en información proporcionada por el Departamento de Control Escolar de la Facultad de Turismo y Gastronomía 2013-2017.

Por otra parte, se define como eficiencia terminal (ET) a la proporción de alumnos que logran egresar o titularse, respecto a aquellos que ingresaron. En cuanto al promedio de alumnos que egresaron, se sitúa entre 46.7, en tanto que la eficiencia terminal se sitúa en 67.72%. Finalmente, el número de alumnos titulados se sitúa en 37.8%, lo cual debería mejorarse.



Tabla 17. Eficiencia terminal de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía

Periodo	Egresados por cohorte	Egresados global	Eficiencia terminal por cohorte	Eficiencia terminal global
2014-2015	47	56	58.8	66.7
2013-2014	41	57	48.8	90.5
2012-2013	63	55	69.8	87.3
2011-2012	33	47	52.4	76.6
2012-2011	41	48	57.7	67.6

Fuente: Elaboración propia con base en las agendas estadísticas de la UAEMéx, 2011-2015.



Criterio 5.4 Titulación significativa en plazos razonables, en consideración con las características de los alumnos y del programa

Actualmente, la sociedad mexicana demanda cada día más, un mejor desempeño por parte de las universidades y demás instituciones de enseñanza superior. Una forma de medir dicho desempeño es a través de la eficacia en torno a la titulación, la cual debe ser significativa y en plazos razonables. En la tabla 18 se presenta el número de egresados y titulados por cohorte de la Licenciatura en Gastronomía, a partir de la generación 2004-2009. En dicha tabla se observa que el número de egresados a partir de la generación 2004-2009 y hasta la generación 2007-2012 ha sido variable, ya que se encuentra entre 33-52. La generación que presentó el menor número de titulados, así como menor índice de titulación es la 2005-2010.

Respecto al número de titulados se observa que ha habido un incremento significativo, particularmente en la generación 2008-2013, ya que éste pasó de 8, en la generación 2004-2009, a 26. Respecto al índice de titulación, éste muestra una tendencia creciente a partir de la generación 2006-2011, siendo la generación 2008-2013 la que presenta el índice de titulación más grande (37.7). Este último incremento coincide con la implementación del Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL) como una de las opciones o modalidades de titulación aprobada junto con el Reporte de Autoempleo Profesional, Reporte de Residencia de Investigación y Tesina, asimismo, se proponía continuar ofertando las opciones de titulación por la modalidad de Aprovechamiento Académico, Examen General de Egreso, Memoria de Experiencia Laboral y Tesis. Aunado a lo anterior, la incorporación de tres nuevos profesores de tiempo completo, a partir de 2007, contribuyó a incrementar el número de alumnos titulados, particularmente en la modalidad de tesis.



Tabla 18. Egresados y titulados por cohorte de la Licenciatura en Gastronomía

<i>Cohorte</i>	<i>Egresados por cohorte</i>	<i>Titulados por cohorte</i>	<i>Índice de titulación por cohorte</i>
2004-2009	49	8	16.3
2005-2010	52	7	9.5
2006-2011	41	9	12.7
2007-2012	33	13	20.6
2008-2013	*	26	37.7

* Dato no proporcionado en la Agenda Estadística

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional con base en Agenda Estadística 2014, 2013, 2012, 2011 y 2010

Por otra parte, las cifras de titulación del Plan de Estudios de Licenciatura en Gastronomía muestran que de julio de 2008 a abril de 2014 se han titulado 228 egresados de las generaciones 2003-2008 a 2009-2014 (ver Tabla 19).

Respecto a las modalidades de titulación, se tiene que de julio de 2008 hasta abril de 2014 se han titulado 228 egresados de las generaciones 2003-2008 a 2009-2014. De éstos, 27 alumnos (11.84%) se titularon por la modalidad Reporte de Aplicación de Conocimientos (RAC), 49 (29.49) por tesis, 116 (50.87) por Examen General de Egreso a Licenciatura (EGEL) y 36 (15.78%) por aprovechamiento académico (AA). Cabe señalar que hasta el momento, ningún alumno se ha titulado por la modalidad de artículo, Memoria de experiencia laboral, Tesina, Residencia de Investigación o Reporte de Autoempleo.



Tabla 19. Número de egresados, titulados y opciones de titulación utilizadas por los egresados de las generaciones 2003-2008 a 2009-2014 de la Licenciatura en Gastronomía*

GENERACIÓN/COHORTE	NÚMERO DE EGRESADOS	NÚMERO DE TITULADOS	OPCIONES DE TITULACIÓN			
			Reporte de Aplicación de Conocimientos	Tesis	EGEL	AA**
2003-2008	*	41	7	13	15	6
2004-2009	49	34	7	8	10	9
2005-2010	52	43	6	8	24	5
2006-2011	41	39	3	12	17	7
2007-2012	33	26	1	5	15	5
2008-2013	*	32	2	2	26	2
2009-2014 (abril)	**	13	1	1	9	2
TOTAL		228	27	49	116	36

*En la tabla 19 sólo se registraron las opciones que presentaron alumnos titulados

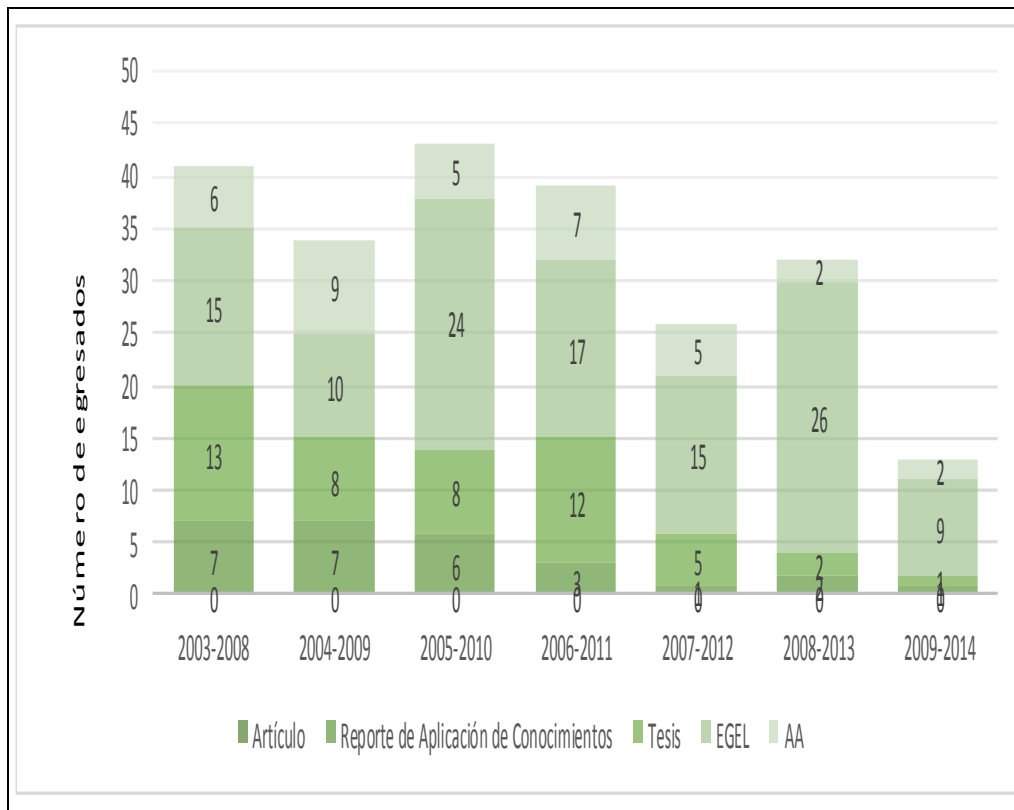
**Dato no proporcionado en la Agenda Estadística

Fuente: Departamento de Evaluación Profesional de la Facultad de Turismo y Gastronomía (UAEMéx, 2015). Datos obtenidos hasta el 11 de marzo de 2014.

En la gráfica 3 se muestra la distribución de opciones de titulación de 2008 a la fecha. Se puede observar que las modalidades de titulación por AA, RAC y Tesis han ido en descenso desde el egreso de la primera generación en 2008 a 2014, en tanto que se ha incrementado de manera significativa la titulación vía EGEL. Particularmente, la titulación vía Tesis ha ido disminuyendo de manera dramática e inversamente proporcional a la modalidad de EGEL. El caso más drástico se puede observar en la generación 2008-2013, en la que el mismo porcentaje de alumnos, 6.5%, se tituló tanto por Aprovechamiento Académico, Reporte de Aplicación de Conocimientos y Tesis, en tanto que el 81.25 por EGEL.



Gráfica 3. Distribución de las opciones de titulación de las generaciones 2008 a 2014



Fuente: Elaboración propia (2016) con información proporcionada por el Departamento de Titulación de la Facultad.

Respecto a los resultados obtenidos en el Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL), en la tabla 20, se observa que el porcentaje de egresados que obtuvieron “testimonio sobresaliente” incrementó del 2013 al 2014, ya que pasó de 3.9% a 17.1%; en tanto que, el porcentaje de egresados que obtuvo un “testimonio satisfactorio” se mantuvo prácticamente sin cambios del 2013 al 2014. Es importante destacar que el número de alumnos que no obtuvieron “testimonio” disminuyó a pasar de 19.5% (en 2013) a 6.6% (en 2014). Finalmente, aproximadamente el 76% de los estudiantes que presentaron el EGEL obtuvieron un “testimonio satisfactorio”.



Tabla 20. Total de aplicaciones EGEL Licenciatura en Gastronomía y resultados obtenidos

AÑO DE APLICACIÓN	NÚMERO TOTAL DE APLICACIONES	TESTIMONIO		
		SOBRESALIENTE	SATISFACTORIO	SIN TESTIMONIO
2013	128	3.9	76.6	19.5
2014	76	17.1	76.3	6.6

Fuente: Elaboración propia con base a información proporcionada por el Departamento de titulación 2013-2017.¹

Con base en lo anterior, se puede decir que a pesar de que existen unidades de aprendizaje, tales como Métodos y técnicas de investigación así como Taller de Investigación, las cuales establecen las bases para que al término de éstas el alumno sea capaz de elaborar un protocolo que le podría permitir desarrollar su trabajo de tesis y titularse en los próximos seis meses de su egreso, la titulación vía tesis no está siendo lo suficientemente valorada. Por otra parte, hasta el momento, las opciones de Artículo especializado, Memoria de experiencia laboral, Reporte de Autoempleo Profesional y Tesina no están siendo consideradas por los alumnos como opciones para su titulación.

¹ **Notas: Testimonio de Desempeño Sobresaliente (TDSS)** El Consejo Técnico del EGEL-A aprobó otorgar el Testimonio de Desempeño Sobresaliente a los sustentantes que obtengan: en el resultado GLOBAL, Áreas Básicas y de Apoyo el puntaje en el dominio sobresaliente entre 1,150 y 1,300 puntos Índice CENEVAL. **Testimonio de Desempeño Satisfactorio (TDS)** El Consejo Técnico del EGEL-A aprobó otorgar el Testimonio de Desempeño satisfactorio a los sustentantes que obtengan en el resultado GLOBAL el puntaje en el dominio satisfactorio entre 1,000 y 1,149 y 1,000 o más puntos Índice CENEVAL en Áreas Básicas y de Apoyo. **Sin Testimonio** Cabe señalar que a pesar de que a partir de 2009 se han implementado estrategias para promover otras formas de titulación incluyendo talleres y cursos sobre metodología de la investigación y elaboración de anteproyectos de investigación; sin embargo, el EGEL es hoy en día la forma de titulación preferida por los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, en tanto que la elaboración de tesis es la opción de titulación que está en riesgo.



Conclusiones y recomendaciones

Después de análisis realizado se observó que existe una disminución significativa del número de solicitudes (demanda potencial) para ingresar a la Licenciatura en Gastronomía, lo cual sugiere una demanda baja de la Licenciatura. Por lo anterior, se propone incrementar la promoción de la Licenciatura a nivel preparatoria (incorporada y no incorporada) con la finalidad de seleccionar a los alumnos mejor preparados.

No existe un instrumento o batería psicométrica que mida habilidades, valores y actitudes que se requieren para estudiar Gastronomía. Se debería diseñar una batería psicométrica que permita medir dichas habilidades.

Se requiere actualizar el apartado de valores, aptitudes y conocimientos.

A pesar de que existen varias unidades de aprendizaje (y una línea de acentuación) cuya base es la química, los conocimientos en dicha disciplina no son evaluados en el ingreso y selección de estudiantes.

Por otra parte, los resultados del examen EXANI-II muestran que los alumnos tienen bajos índices de conocimiento en inglés, por lo que sería necesario dar una mayor ponderación al conocimiento de inglés en el EXANI-II.

No se aplican exámenes departamentales. Si bien hoy en día se trabaja colegiadamente en la elaboración, actualización y/o reestructuración de los programas de estudio basados en competencias, este nivel de colaboración no ha permeado hacia la elaboración de exámenes expertos, ya que ello permitiría asegurar la homogeneidad de los cursos.

No se realiza trabajo colaborativo en áreas de docencia, para la elaboración de guías pedagógicas y rúbricas para la elaboración y evaluación de los trabajos semestrales, tales como trabajos escritos, exposiciones, resúmenes, mapas conceptuales, exámenes prácticos, entre otros.

La titulación por EGEL está dejando de lado la titulación por tesis. Sólo deberían titularse por EGEL las personas que obtengan una calificación sobresaliente, previamente establecida por la Facultad. La presentación del EGEL, debería ser un requisito para titularse, junto con la defensa de la tesis.



Por otra parte, existen formas de titulación que no están siendo consideradas, por ejemplo, hasta ahora, ningún alumno se ha titulado por la modalidad de artículo, Memoria de experiencia laboral, Tesina, Residencia de Investigación o Reporte de Autoempleo.



6. Eficiencia

Criterio 6.1 Suficiencia de profesores con competencias apropiadas para promover los objetivos del programa y de sus unidades de aprendizaje.

El Programa de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía inició en el 2003, como parte de la innovación curricular que implementó la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM) ese mismo año. Hasta la fecha, han colaborado 184 profesores, de los cuáles 12 han sido o son Profesores de tiempo completo (PTC), 5 de Medio Tiempo (PMT), 1 Técnico Académico (TA) y 166 profesores de asignatura, que han impartido las unidades de aprendizaje que contempla el Plan de Estudios de esta carrera.

Durante el periodo correspondiente a 2014A y 2014B, la planta docente estuvo conformada por 81 profesores, que impartieron de una a cuatro Unidades de Aprendizaje diferentes. El periodo 2014A se conformó por 54 profesores (66.6%), 15 de ellos ya no participaron en el semestre siguiente (2014B), al cual se sumaron 26 docentes (32%). La formación profesional de los docentes participantes se distribuye de la siguiente manera: 9 son de tiempo completo (PTC), cabe resaltar que solo 4 de ellos están adscritos a la Licenciatura en Gastronomía, 3 a la Licenciatura en Turismo y 1 más al Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales (ICAR); 1 de medio tiempo (PMT), y 72 de asignatura (PA). En cuanto a su formación profesional, de los 81 profesores, 6 (7%) tienen formación técnica, 52 (64%) cuentan con título de licenciatura, 14 (17%) tiene grado de maestro y 9 (11%) grado de Doctor.

Del total de profesores adscritos a estas plantillas, 24 (29%) son Licenciados en Gastronomía, 2 (8.3) cuentan con una segunda licenciatura: Contaduría pública y derecho; de ellos 4 (16.6%) tienen grado de maestro, consecuentemente 20 (83.3%) no cuentan con el grado de maestro o doctor; 8 docentes (9.8%) están estudiando una maestría o doctorado o se encuentran elaborando su tesis de grado, 28 docentes (34.5%) cuentan con licenciatura en otras disciplinas, como administración, contaduría pública, química en alimentos, químicos farmacobiólogos, ingeniería industrial, administración hotelera, turismo, derecho, nutrición, ingeniería en sistemas computacionales, comercio internacional, ingeniería en bioquímica y procesadora en alimentos, lengua inglesa, lengua francesa, entre otras.



Se puede decir que la planta docente de los profesores tiene una formación profesional común o equivalente a las Unidades de Aprendizaje del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, por lo que en su mayoría la planta docente se aprovecha para impartir las diferentes UA.

El 28% de los docentes han estudiado una maestría o doctorado a fin de fortalecer su formación inicial, sin embargo, no todos han cursado sus estudios de posgrado en instituciones diferentes a la propia, ya sea de carácter nacional o internacional, hecho que habría que fomentar.

En cuanto al número de cursos de formación y actualización que el docente elige no siempre los temas se vinculan directamente con su profesión inicial o con la UA que imparte, tomando este criterio como referente los cursos recibidos no habilitan, en muchos de los casos, a los docentes para una enseñanza reconocida en su disciplina, en este sentido no tenemos información de que esos cursos impacten en la formación docente.



En la siguiente tabla se muestra la composición de la planta docente por área de conocimiento.

Tabla 21. Planta docente por área de conocimiento

ÁREA DE CONOCIMIENTO	DOCENTES EN GENERAL	LICENCIADOS EN GASTRONOMÍA
Prod. de Alimentos y Bebidas	14	14 (5 técnicos)
Administración	11	3
Servicio	12	6 (1 técnico)
Tecnología	7	
Turismo	4	1
Metodología	4	
Patrimonio	4	3
Idiomas	12	
Administración y servicios	2	
Administración y tecnología	2	
Administración y turismo	1	1
Prod. de Alimentos y Bebidas y tecnología	1	1
Prod. de Alimentos y Bebidas y patrimonio	1	1
Metodología y tecnología	2	
Metodología y turismo	1	
Metodología y patrimonio	1	
Metodología y administración	1	
Prod. de Alimentos y Bebidas, Tecnología y turismo	1	1
TOTAL	81	31 (6 técnicos)

Fuente: Elaboración propia. (2016)

Es importante señalar que en la Licenciatura en Gastronomía, la mayoría de los docentes (68) participan en solo un área de docencia, 12 profesores imparten asignatura en 2 áreas académicas y sólo 1 profesora imparte en tres áreas, lo que permite determinar que los Licenciados en Gastronomía no tienen una presencia dominante en la carrera. Sin embargo, las áreas de mayor presencia están bien definidas de acuerdo con el propio perfil profesional del gastrónomo, siendo las más representativas: Producción de alimentos y bebidas, administración y servicios.



Por lo que se refiere a la participación de los docentes en los núcleos de formación, la mayor presencia de Licenciados en Gastronomía está en el núcleo sustantivo, seguido del núcleo integral y con muy poca participación en el núcleo básico. Lo anterior, permite que aporte conocimientos teóricos y de carácter práctico para analizar y contextualizar la formación del profesional en Gastronomía a partir de campos multidisciplinarios, incidiendo en la concientización y previsión de impactos sociales, económicos, culturales y físicos que puede originar la Gastronomía en la sociedad. Además facilita conocimientos orientados a habilitar al estudiante para que pueda reconocer problemáticas y pueda intervenir profesionalmente mediante la formulación de propuestas que den respuesta a las necesidades sociales emergentes.

Por lo que la experiencia profesional del personal académico se refiere, se obtuvo información de los 81 docentes, prevaleciendo aquellos que se desempeñan en el sector privado (46), algunos son empresarios y la mayoría se ha desarrollado básicamente en la docencia en Instituciones educativas privadas, 35 en el sector público, predominando por supuesto el sector educativo para ambos casos.

La mayoría de los docentes que imparten en la Licenciatura en Gastronomía, se dedican principalmente a la docencia, cuentan con experiencia profesional en el campo de la Gastronomía, son pocos los que desde sus inicios incursionaron como profesores, aunque su formación de base no está orientada a la docencia.

En relación con la antigüedad, de los 81 profesores, 16 son de nuevo ingreso, 19 se ubican entre 1 y 3 años, 33 tienen de 3.1 a 10 años, y 14 de ellos tienen más de 11 años dando clase. De acuerdo con los datos anteriores, predominan los docentes de nuevo ingreso, debido principalmente a que se trata de una carrera joven en la que durante mucho tiempo se estuvo contratando a docentes con perfiles diferentes, sobre todo técnicos.

Actualmente, las políticas institucionales exigen que se contrate solo profesores con nivel de licenciatura mínimamente, lo que ha implicado una rotación de personal docente considerable. En este momento la licenciatura solo cuenta con 5 profesores con perfil técnico. Esto significa que el sector educativo se constituye como un área de oportunidad para que los jóvenes profesionistas de la Licenciatura en Gastronomía se inserten en el campo laboral como docentes.



Por lo que se refiere a la capacidad docente por personal académico definitivo, respecto a la demanda de horas semana mes de docencia que requiere la aplicación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, es incongruente, ya que si hubiera solo un grupo por cada nivel se requerirían 279 horas. semana/mes, pero tomando en cuenta que en promedio se atienden 2 y 3 grupos por grado, entonces para los periodos 2014A y 2014B sumaron 774 horas. por semana/mes; pero el personal académico definitivo frente a grupo es de 8 profesores de tiempo completo, de los cuales 4 están adscritos a la Licenciatura en Gastronomía, 3 a la Licenciatura en Turismo y 1 al ICAR, cada uno con 12 horas de docencia por semana/mes, lo que significa el 11.62% del total de horas que se impartió; 2 profesores de medio tiempo, con un promedio de 6 horas. semana/mes dedicados a la docencia, lo que hace un total de 12 horas. Y representa el 1.55% del total de horas, por lo que considerando PTC y PMT apenas se cubre el 13.17% de las horas que se impartieron en el periodo referido, quedando a cargo de los profesores de asignatura el 86.82% restante (ver tabla 22). En otras palabras, el personal académico definitivo no cubre la demanda de horas semana/mes de docencia que requiere la aplicación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía.

Tabla 22. Horas del Plan de Estudios y horas asignadas a los profesores de la Licenciatura en Gastronomía

Núcleo	Horas del Plan de Estudios			Horas Asignadas a los Profesores		
	Obligatorio	Optativo*	Total	PTC	MT	Asignatura
Básico	56		56	40	8	126
Sustantivo	164		164	30	4	367
Integral	32	Cocina 42	Cocina 74	20		179
		Gastrotecnología 26	Gastrotecnología 58			
		Innovación 27	Innovación 59			
Total	252	Cocina 42	Cocina 294	90	12	672
		Gastrotecnología 26	Gastrotecnología 278			
		Innovación 27	Innovación 279			

Fuente: Elaboración propia a partir del currículo de la Licenciatura en Gastronomía (UAEM, 2003).



En cuanto a la suficiencia de personal académico de acuerdo con los parámetros que establece PRODEP, en la siguiente tabla se muestran los valores indicativos deseables con respecto a la atención de alumnos y composición del profesorado del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía.

Tabla 23. Composición del profesorado de la Licenciatura en Gastronomía.

Indicadores		*Tipo de programa PRODEP					Lic. Gastronomía	PTC con grado preferente PRODEP	PTC con grado preferente del programa de Lic. Gastronomía
		P	PI	CP	B	I	Tipo de programa 1	Tipo de programa I	Tipo de programa I
A/P	Deseable	8	10	13	11	11	5	Mínimo PTC con maestría	(40%) grado de maestría
	Mínimo	4	5	7	9	8			
A/PTC	Deseable	80	33	25	15	20	32	Preferente 20% doctorado	(6.17%) son doctores *
	Mínimo	40	17	15	10	15			
PTC/P mínimo expresado en %		10	30	50	90	70*	6.17%		

* Se consideran los 5 PTC adscritos a la Licenciatura en Gastronomía, haciendo la aclaración que uno de ellos no participó en el programa durante el periodo reportado

Fuente: Elaboración propia con base en información proporcionada por el Departamento de Planeación de la Facultad de Turismo y Gastronomía, 2013-2017.

Previa revisión de los tipos de programa que establece el PRODEP antes (PROMEP), se considera que la Licenciatura en Gastronomía es un programa de tipo intermedio (I) debido a que una parte de sus egresados se dedican a la práctica profesional y otra parte a actividades académicas. Lo anterior se determinó al realizar el comparativo entre los indicadores deseables que dispone el PRODEP para este tipo de programas y los indicadores que presenta la Licenciatura en Gastronomía, tomando como base a los 81 profesores que conforman la planta docente, los 355 alumnos registrados en el ciclo escolar 2014 y a los 8 profesores de tiempo completo.

Se tiene lo siguiente: en A/P un profesor atiende a 4.38 alumnos, es decir, hay un comportamiento por debajo del mínimo establecido; en A/PTC, se atienden a 50.71 alumnos por profesor de tiempo completo, representando un incremento importante, respecto a los 20 que se determinan como indicador deseable; en PTC/P se tiene



un 6.17% de profesores de tiempo completo por profesor, resultando insignificante la proporción de PTC, en comparación con el 20% señalado como mínimo.

Respecto a la formación de PTC con grado preferente, destaca que el 100% de profesores de tiempo completo del programa de Licenciatura en Gastronomía, tienen grado de doctores, es decir, estos indicadores están muy por encima de los parámetros recomendados por PRODEP.

Además el PRODEP menciona que el profesorado debe contar con atributos deseables, señalando la importancia de tener una conciencia clara de su responsabilidad y compromiso con la mejora continua de sus funciones. Preferentemente los profesores de tiempo completo deben tener grado de doctor, dedicarse de tiempo completo y efectivo a sus funciones y a su superación académica, distribuir su carga horaria entre docencia, gestión académica, tutoría y generación o aplicación del conocimiento, así como actualizarse e interactuar a nivel nacional e internacional.

Los profesores de asignatura deben distinguirse por su práctica profesional, su formación académica deberá ser apropiada a su disciplina y a sus tareas docentes y ser aptos para comunicar su experiencia profesional.

Asimismo, la profesionalización de los docentes debe garantizar una alta habilitación académica, es decir, que el grado sea otorgado por programas e instituciones nacionales o extranjeras de calidad. Por lo que se debe evitar que los docentes obtengan su grado académico más alto en la propia institución.

Es importante que en la planta docente haya un equilibrio entre profesores de tiempo completo y de asignatura, pues de no ser así se pueden descuidar otras tareas académicas, señalando que los cursos básicos deberían ser impartidos por profesores de tiempo completo y los cursos prácticos por docentes de asignatura.

En cuanto a los parámetros que establece CONAET (organismo evaluador del programa educativo), para determinar la suficiencia de personal académico, se dice que es importante conocer la proporción del número de estudiantes con relación al número de profesores de carrera (A/PC) para garantizar las actividades de asesoría y tutoría. De acuerdo a ello, se atienden a 50.71 alumnos por profesor de carrera. También indica que un programa en desarrollo como es la Licenciatura en Gastronomía, debe contar con el 20% de profesores de tiempo completo o 40% de medio tiempo, lo cual tampoco se cubre, debido a que se reporta un 6.17% de PTC



y no se cuenta con profesores de medio tiempo asignados a la Licenciatura en Gastronomía.

Con relación a los criterios utilizados para la contratación de profesores y asignación de cursos, de acuerdo con CONAET, el procedimiento a seguir se sustenta en el Estatuto Universitario y el Reglamento del Personal Académico contenidos en la Legislación Universitaria de la UAEM, así como la aprobación de los H.H. Consejos Académico y de Gobierno de la Facultad.

Para la supervisión del trabajo de docentes de asignatura el procedimiento implica un control de asistencia a las reuniones de área, entrega oportuna de programas actualizados o reestructurados por UA, de protocolos de práctica de campo o de visitas de familiarización, registro de calificaciones en evaluación ordinaria, extraordinaria o a título de suficiencia en las fechas señaladas, así como la puntualidad y asistencia a clases presenciales.

Para los profesores de carrera aplica lo anterior y además la Unidad de Planeación da seguimiento al cumplimiento de los programas de trabajo, que expresan las diferentes actividades que cada uno realiza. La evaluación del desempeño docente por parte de los estudiantes constituye un indicador importante para la permanencia y contratación del personal académico.

El contexto anterior permite visualizar que son efectivos los mecanismos que se aplican para la contratación de personal, asignación de cursos y supervisión del trabajo docente, facilitando la verificación del cumplimiento y desempeño académico con relación a las tareas asignadas al profesorado y, por tanto, impactan de manera importante en la integración de la planta docente.

Las actividades que realizan los docentes se definen con base en el tipo de contratación, un profesor de tiempo completo desempeña tareas relacionadas con la investigación, gestión académica, generación y aplicación del conocimiento, tutoría académica, asesorías de tesis, formación de recursos humanos y docencia (licenciatura, maestría o doctorado); un profesor de medio tiempo en función de su carga horaria se dedica a la docencia, asesoría, tutoría y en ocasiones a actividades de carácter administrativo; los profesores de asignatura, además de la docencia, participan en cursos de actualización, tutoría académica, algunos asesoran trabajos para titulación. En conjunto, estas actividades sustentan el desarrollo profesional del profesorado.



Es muy significativo que todos los PTC que participan en el programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía cuentan con una formación profesional de doctor. Otro indicador importante es el hecho de que la mayoría de estos recursos humanos se han formado en instituciones diferentes a la UAEM, ya sea nacional o internacional. Un indicador importante de resaltar es el reducido número de PTC, sobre todo en comparación con los criterios mínimos establecidos para las escuelas de educación superior, situación que limita significativamente en el fortalecimiento del programa.

También se debe hacer énfasis en número de profesores y su perfil por jornada laboral, ya que no son suficientes para atender el total de la matrícula, situación que dificulta una adecuada promoción de los objetivos que establece el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía y de sus UA, toda vez que la mayoría del profesorado es de asignatura. Esto a su vez impacta en la distribución del tiempo entre las diferentes actividades que deben de cubrir los PTC.

Sin embargo, aún es más importante señalar, en este rubro, el hecho de que ninguno de sus PTC tiene como formación de origen la Gastronomía, es decir ninguno de ellos tiene la Licenciatura en Gastronomía y eso hace que su visión de la profesión gastronómica no sea suficiente.



Criterio 6.2 Personal técnico suficiente con perfil profesional adecuado a las necesidades del programa.

Las actividades de apoyo para el desarrollo de la academia recaen en cinco áreas básicas: Taller de Gastronomía (cocina), taller de panadería, salas de cómputo, sala de autoacceso y biblioteca, que directamente inciden en el desarrollo de las actividades académicas y su funcionamiento depende del perfil del personal técnico.

La Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con personal administrativo en apoyo a las actividades adjetivas para las dos licenciaturas y distribuidos en las diversas actividades para la operación y buen funcionamiento de la Facultad, es importante señalar que como el personal adscrito presta sus servicios en las áreas comunes, el análisis se realiza considerando este criterio.

Se cuenta con un personal administrativo de 33 personas con los siguientes niveles académicos: 6 cuentan con estudios de licenciatura, 8 bachilleratos, 1 es técnico, 11 son secretarías, y 7 tienen un nivel académico de secundaria. No se cuenta con nadie que no haya cursado mínimamente la secundaria. Lo anterior se puede observar en la tabla 24.

Tabla 24. Nivel académico del personal administrativo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM

Total de personal	Licenciatura	Bachillerato	Técnico	Secretaría	Secundaria	Primaria	Sin
							Educación Escolar
33	6	8	1	11	7	0	0

Fuente: Elaboración propia con datos de la Subdirección Administrativa de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM.

El personal administrativo asignado a la Facultad de Turismo y Gastronomía distribuye sus actividades de la siguiente manera: Una persona para salas de cómputo, 2 en sala de autoacceso y 4 en biblioteca, que directamente inciden en el desarrollo de las actividades académicas y su funcionamiento depende del perfil del personal técnico. De ellas, seis están afiliadas al Sindicato Único de Trabajadores y Empleados al Servicio de la UAEM y sólo el responsable de autoacceso está



contratado con la categoría de administrativo de confianza. Se puede decir que este personal es suficiente, sin embargo, para el caso de la biblioteca del campus El Rosedal, esto resulta insuficiente debido a que los horarios de atención se ven limitados por solo contar con una persona para ese campus a diferencia del campus CU que cuenta con el apoyo de las otras tres personas, asimismo el caso de la sala de cómputo de dicho campus que también carece de personal responsable. Por lo que se refiere a la prestación del servicio, se puede decir que todos ellos se conducen de manera adecuada en el trato y atención tanto para los alumnos como para los docentes.

Por lo que toca al perfil académico del personal técnico, para apoyar el logro de los objetivos, de las unidades de aprendizaje se puede decir que es apropiado y congruente el perfil académico del personal técnico para el logro de las unidades de aprendizaje, tanto por sus estudios como por su experiencia en el área respectiva. En lo referente al personal técnico que apoya en las salas de cómputo, actualmente están a cargo dos personas del sexo masculino, una para el turno matutino y otra para el vespertino. Uno es egresado de la Licenciatura en Administración de Empresas y el otro cuenta con estudios de Ingeniero en Computación, ambos son egresados de la UAEM.

En la biblioteca se cuenta con cuatro personas, dos para atender el turno matutino y las otras dos para el vespertino. Uno es egresado de la Licenciatura en Derecho, dos mujeres son egresadas de la Licenciatura en Ciencias de la Información Documental y otro más no tiene estudios profesionales. Por tanto, 50% del personal cuenta con conocimientos teóricos y prácticos en bibliotecología, y el otro 50%, a pesar de no tener estudios en esta área, posee 30 años de experiencia atendiendo eficientemente la biblioteca y cubriendo las necesidades de los usuarios. Por lo que hace al centro de autoacceso, el responsable tiene el título de Licenciado en Turismo y actualmente cursa una maestría en Administración en la UAEM, se ha especializado en el idioma inglés y tiene los conocimientos necesarios para atender las demandas de alumnos y docentes.

La capacitación del personal administrativo se lleva a cabo principalmente a través de la Dirección de Desarrollo del Personal Administrativo de acuerdo con la oferta que emiten semestralmente.



En estas áreas, el personal asiste con regularidad a cursos especializados en el tema de su competencia (bibliotecología, atención a usuarios, catalogación, bases de datos e inglés) para el mejor desempeño de sus funciones.

Algunas acciones a emprender para mejorar el aprovechamiento de los recursos humanos disponibles son: redistribución de las cargas de trabajo así como definir las actividades, tiempos y responsabilidades, continuar con los procesos de capacitación sobre temas que ayuden a sus labores cotidianas y determinar esquemas de reconocimiento al trabajo realizado. Es necesario explicar al personal el Plan de Estudios de la licenciatura, sus objetivos, contenidos, entre otros, con el fin de que comprendan el relevante papel que tienen en la operación del currículo. Es preciso brindar cursos de identidad para los técnicos de nueva incorporación, con el fin de que conozcan y valoren a la Facultad y la Universidad.



Criterio 6.3 Motivación y competencias de los profesores fomentadas con procedimientos de evaluación y capacitación.

El Programa de estímulos al desempeño del personal docente (PROED) es de carácter institucional, tiene como objetivo general fortalecer el perfil profesional del personal académico de la Universidad, mediante la evaluación y otorgamiento de estímulos económicos independientes al salario, que contribuyan al desarrollo de las funciones sustantivas con mayor pertinencia, trascendencia y equidad.

En dicho programa participan de forma voluntaria, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en el reglamento del programa, docentes de asignatura, técnicos académicos y de carrera (medios tiempos y tiempos completos) tal como lo establece el artículo 24 del reglamento del PROED, con una participación bianual, evaluándose diferentes rubros.

La Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM se apoya del PROED para incentivar a su personal académico con objeto de que se vean beneficiados recibiendo un estímulo económico adicional a su salario tabular, para ello los docentes someten a evaluación su productividad. En la licenciatura en gastronomía el 63.63% son docentes de asignatura, de los cuales solo el 27.16% participo en el programa de estímulos, durante el periodo 2014-2016, lo que hace notar su baja intervención.

Por lo que se refiere a los profesores de tiempo completo el panorama es diferente, ya que si bien representan una menor proporción (9.87%) de la plata docente de la carrera en estudio, el 100% participan y reciben estímulo económico, distribuido de la siguiente manera: 62.5% participa en PROED y 37.5% participa en el Programa Institucional de Impulso y Reconocimiento a la Investigación y el Perfil Académico (PROINV), en él se reconoce a los profesores de tiempo completo de la UAEM que además de realizar actividades sustantivas de docencia, investigación, tutoría y gestión, se distinguen por ser miembros del Sistema Nacional de Investigadores (SNI).



A partir de lo anterior, se hace necesario motivar la participación de los docentes de asignatura en el PROED estableciendo un programa que impacte en el mejor desempeño docente en el programa de la Licenciatura en Gastronomía, considerando los rubros que demanda el PROED.

Las instancias académicas que brindan la capacitación son principalmente la Dirección de Desarrollo del Personal Académico (DIDEPA) y el propio organismo académico con base en los intereses y motivaciones de los docentes expresados en reuniones de área, lo que evidencia la ausencia de un programa de formación docente.

La UAEM ha instrumentado a través de la Dirección de Estudios Profesionales (dependiente de la Secretaría de Docencia) la Evaluación del Desempeño Docente manejado en una escala de 0 a 10 que comprende cinco rubros a evaluar por el estudiante: Planeación didáctica, Conocimiento de la disciplina, Atención al alumno, Preparación didáctica, Evaluación del alumno y Promedio.

Por lo que se refiere a la apreciación estudiantil, en la Licenciatura en Gastronomía se analizó el periodo de 2011A-2014B, considerando a los 81 profesores de los periodos escolares 2014A y 2014B que han sido hasta ahora la referencia para este autoestudio manifestándose un promedio general de 8.98, con calificaciones máximas de 10.0 y mínimas de 5.92, el rubro general de la Facultad de Turismo y Gastronomía que expresa el menor promedio es atención al alumno con 8.69, seguido de la preparación didáctica 8.86 y con una cifra similar (8.92) el conocimiento de la disciplina, la mayor calificación corresponde al apartado de evaluación del alumno con 9.14.

Durante el periodo en cita se advierte un crecimiento progresivo en el promedio, se observa un comportamiento regular como se muestra, el semestre 2011A registra 8.65, el siguiente periodo 8.85, subiendo hasta llegar en el periodo 2014B a 9.07, sin embargo, la tendencia disminuye en el 2014A y posteriormente repunta siendo 2014B la cifra más alta.

A juzgar por los resultados parecería que la actualización y formación de los docentes poco ha impactado en el aula, si se reconoce que el mayor número de cursos son de carácter didáctico, entonces tanto la planeación didáctica como preparación didáctica tendrían que registrar las cifras más altas, sin embargo, no es así y refleja la necesidad de establecer programas de capacitación que impacten en la formación de los docentes y consecuentemente de los estudiantes.



Al realizar el análisis de congruencia entre los resultados de la apreciación por los alumnos del desempeño docente en el aula y la participación de los docentes en programas de capacitación se observa que existe una correlación baja, aproximada del 20% entre las dos variables, es decir, los docentes que registran el mayor número de cursos no necesariamente son los que obtienen los más altos promedios en la apreciación estudiantil, hecho que ratifica el poco impacto que las acciones encaminadas a la capacitación y actualización docente están teniendo.



Criterio 6.4. Instalaciones, equipamiento y materiales apropiados en cantidad, calidad y accesibilidad.

Para la Licenciatura en Gastronomía, el Campus El Rosedal cuenta con 5 aulas, 1 de ellas presenta equipo fijo que da acceso a tecnologías de información y comunicación denominada “Aula TIC”. Tienen capacidad para 30 alumnos, (tres aulas cuentan con 15 mesas, (cada una para dos alumnos); las otras dos cuentan con pupitres. Las aulas tienen en promedio 7.80 X 4.70 m. (36.66 m²).

Para analizar el aprovechamiento de la capacidad instalada en aulas se observa que la matrícula para el período 2015B de la Licenciatura en Gastronomía es de 355 alumnos en ambos turnos (distribuidos: 69 de primer año, 79 de segundo, 64 de tercero, 67 de cuarto, 76 de quinto). Por tanto, la capacidad de las aulas, debido a la matrícula, es rebasada, se tienen grupos de hasta 40 alumnos.

En cuanto a las instalaciones, equipo y otros recursos físicos y tecnológicos no son adecuados en términos de cantidad, calidad y accesibilidad, debido a que de las 5 aulas, sólo una es TIC (que además no está funcionando), lo cual obliga a los alumnos y profesores que hacen uso de los otros salones a solicitar equipo de cómputo y cañón, que en su mayoría están descompuestos, faltan extensiones, bocinas, cables. Se cuenta con tres pantallas de televisión, para audio y video, no obstante se necesita preparar y convertir las presentaciones para poder visualizarlas, además, debido al hecho de que no se tiene una instalación adecuada para colocarlas, se ponen en el escritorio y no se alcanza a ver, sobre todo los alumnos que se ubican en la parte posterior del salón.

Las principales áreas de apoyo a la docencia, utilizadas en la formación de los alumnos para la Licenciatura en Gastronomía, son: una sala de cómputo, con 28 computadoras; dos bibliotecas (una ubicada en Ciudad Universitaria, a la cual asisten los alumnos de la Licenciatura en Turismo básicamente, y la otra en el Campus el Rosedal, particularmente para los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía) entre ambas se cuenta con 14 052 títulos y 21 084 volúmenes (dentro de la biblioteca existe servicio de fotocopiado e impresiones). Se tiene una sala de tutoría con 12 equipos de cómputo. Se cuenta con internet inalámbrico, con un Centro de Autoacceso para el estudio del idioma inglés y un auditorio tipo teatro con capacidad para 250 asistentes.



Aunque existen áreas de apoyo, éstas no son suficientes en número, disponibilidad y en calidad para realizar las actividades de aprendizaje y atender la demanda de los estudiantes, por ejemplo, referente a las salas de cómputo, si la matrícula es de 355 alumnos y existen 28 computadoras, corresponde a 12.67 alumnos por equipo, lo cual dificulta la elaboración de trabajos, sobre todo en periodo de evaluaciones.

En el caso de la biblioteca del campus El Rosedal, son suficientes las mesas de trabajo y las conexiones eléctricas para trabajar con computadora portátil.

Respecto a los recursos financieros suficientes para el funcionamiento del programa, la Facultad de Turismo y Gastronomía ejerció en el año 2012 un presupuesto total de: \$7, 021.059.32 de los cuales \$283,835.50 (4.04%) corresponden a gasto de inversión, \$2, 305,245.82 (32.83%) a gasto corriente y \$4, 431,978.50 (63.12%) a becas.

El bono de equipamiento y de cooperación de los alumnos ha permitido realizar trabajos de mantenimiento e impermeabilización en todas las áreas con una inversión de \$484, 744.50 y de \$576, 668.00 respectivamente (UAEM, 2013).

La Facultad de Turismo y Gastronomía pertenece a la Dependencia de Educación Superior Ciencias Sociales (DES-CS) conjuntamente con otros espacios académicos que de manera colegiada deciden en forma anual la asignación de los recursos PIFI, para el periodo 2011-2012 el monto asignado para la Facultad fue de \$1, 756,923.00 y en 2012 de 1, 225,838.00, lo que ha permitido atender las necesidades de espacio, otorgando los recursos para la construcción del cuarto nivel del edificio A.

Asimismo, la consolidación de cuerpos académicos, fortalecimiento de programas de seguimiento a recomendaciones respecto al incremento de tasas de egreso y titulación, actualización de equipo de cómputo y laboratorio de Gastronomía, incremento y actualización del acervo bibliográfico, apoyo a movilidad estudiantil de los PE de posgrado del PNPC y diseño de un esquema que garantice el contar con el EGEL, como indicador de resultado de la calidad de la formación de los estudiantes. Del PIFI 2013, cuyo monto fue de 786,373.00 se han ejercido los rubros correspondientes a movilidad y equipo.

La Facultad de Turismo y Gastronomía posee los recursos mínimos necesarios para operar el programa educativo, además de contar con el apoyo de administración central, sin embargo, los apoyos que provienen de fuentes federales y estatales en algunos casos fluyen a destiempo y para proyectos de inversión mayores y de



mejora sustancial no se cuenta con el recurso suficiente. Algunos aspectos que se han visto limitados en la instrumentación y operación del programa de la Licenciatura en Gastronomía por recursos financieros son:

- Incremento de la planta de profesores de carrera, así como de investigación.
- Incremento de la matrícula.
- Adquisición de equipo de apoyo a la docencia como aulas TIC.
- Mayor adquisición de acervo bibliográfico y base de datos para investigación.
- Contar con más espacios dignos para el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para mejorar el monto, disponibilidad y efectividad en los recursos financieros se plantea desarrollar las siguientes acciones:

- Generar recursos propios a partir de proyectos e investigaciones productivas.
- Gestionar y hacer uso de recursos de carácter federal y estatal.
- Priorizar las necesidades y su correcta valoración para ser atendidas.
- Concientizar el carácter público de la Universidad y derivado de ello, el manejo adecuado de los recursos.
- Revalorizar los tiempos para el suministro de los recursos que se otorgan a la propia institución (Subdirector Administrativo de la Facultad de Turismo y Gastronomía, comunicación personal, septiembre 2014).

El costo por alumno para los estudiantes de la Facultad de Turismo y Gastronomía al año 2013, atendiendo a la información proporcionada por la Dirección de Programación Presupuestal, en su costo directo es de \$51,759.90, en tanto el costo indirecto es de \$30,423.30, lo que hace que el costo total por alumno sea de \$82,183.2022, es importante señalar que no se cuenta con el costo específico para los estudiantes de la Licenciatura en Turismo por lo que se hace necesario en lo sucesivo desglosar el presupuesto de tal forma que permita realizar el cálculo, comparado con otras universidades.



7. Gestión

Criterio 7.1 Contribución de la estructura de gestión académica y administrativa en el logro de los objetivos educativos.

La estructura orgánica de la UAEM se encuentra conformada por la Administración Central (Secretarías, Direcciones y Jefaturas); Organismos Académicos (Institutos y Facultades); Planteles de la Escuela Preparatoria; Centros Universitarios (CU/UAEM) y Unidades Académicas Profesionales (UAP). Bajo este esquema se advierte que la Facultad de Turismo y Gastronomía tiene la figura de Organismo Académico (OA), cuenta con Consejos tanto de Gobierno como Académicos, que son la máxima autoridad en la toma de decisiones académico-administrativas.

Cualquier propuesta de gestión académica o administrativa debe ser presentada ante los H.H. Consejos, los cuales tienen la facultad de aprobarla o no y hacer las recomendaciones pertinentes en su caso. Dichos cuerpos colegiados se reúnen una vez por mes y son los que retroalimentan, fortalecen los programas educativos, establecen formas de organización y otorgan legitimidad a fin de instrumentar de manera eficiente el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, tanto en la Facultad de Turismo y Gastronomía como en el Centro Universitario UAEM Tenancingo, espacios donde se imparte.

Cabe señalar que la Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con un Manual de Organización² y uno de Procedimientos³, ambos son guía y contribuyen al logro de los objetivos. Algunas de las funciones de las principales áreas que integran el OA, y que se encuentran plasmadas en el Manual de organización son del:

2 Aprobado el día 11 de noviembre de 2009, este Manual se encuentra disponible en la página web <http://www.uaemex.mx> en el sitio de Transparencia. La elaboración forma parte de los procesos certificados de calidad bajo la Norma ISO 9000:2001.

3 Elaborado en coordinación con otras facultades y escuelas preparatorias de la propia Universidad y Aprobado en el mes de diciembre de 2010, este Manual se encuentra también disponible en la dirección electrónica: <http://www.uaemex.mx/Transparencia> e igualmente forma parte de los procesos certificados de calidad bajo la norma antes citada.



Consejo de Gobierno

Dictaminar y resolver los proyectos e iniciativas que le presenten los órganos de gobierno y académicos de la Universidad y su comunidad. Formular el proyecto de Reglamento Interno de la Facultad y someterlo a opinión del Abogado General, que lo turnará al Consejo Universitario para su análisis, discusión y, en su caso, aprobación. Emitir su opinión ante el Consejo Universitario en la elección de Director, previo procedimiento que para tal efecto se señale. Acordar lo conducente en materia de distinciones, estímulos y sanciones que pudieran ser otorgados a los miembros del Organismo, observando la normatividad universitaria.

Dirección

Representar a la Facultad y concurrir a las sesiones del Consejo Universitario con voz y voto. Presidir los Consejos de Gobierno y Académico, gozando de voto de calidad, y concurrir a las reuniones de los órganos colegiados de los que forma parte. Formular y proponer ante las instancias conducentes, iniciativas de políticas, estrategias, planes y programas académicos para su régimen interno, así como las disposiciones para su ejecución, seguimiento y evaluación. Garantizar la conservación y mantenimiento de los edificios, muebles, máquinas, herramientas, acervo bibliográfico y demás bienes de la Facultad.

Consejo Académico

Opinar y dictaminar sobre los asuntos académicos que le sean presentados por los órganos de gobierno y académicos de la Facultad o de la Universidad. Proponer al Consejo de Gobierno el establecimiento, modificación o supresión de iniciativas; así como políticas, estrategias, planes, programas u otros instrumentos de ordenación académica.

Emitir criterios u otros instrumentos para el establecimiento, desarrollo y evaluación de los procesos de enseñanza-aprendizaje, programas y proyectos de investigación y demás aspectos de la materia que no correspondan a otra autoridad universitaria. Dictaminar sobre propuestas de ingreso, promoción y permanencia del personal académico, para someterlas, a través del Director, a la resolución del Consejo de Gobierno.



Subdirección Académica

Coadyuvar en la elaboración, seguimiento y cumplimiento del Plan de Desarrollo de la Facultad, en los aspectos que conciernen al área de su competencia. Coordinar el trabajo con los departamentos a su cargo, a efecto de dar cumplimiento a los programas de trabajo académicos derivados del Plan de Desarrollo de la Facultad. Coordinar la integración de la plantilla del personal docente y someterla a consideración de los Consejos de Gobierno y Académico. Atender el proceso de acreditación de los programas educativos.

Subdirección Administrativa

Concertar acciones con la Dirección de Organización y Desarrollo Administrativo para la elaboración y actualización del Manual de Organización y de Procedimientos de la Facultad, con base en los lineamientos establecidos para tal efecto. Supervisar el cumplimiento de la normatividad establecida por la Facultad, y en su caso, aplicar medidas correctivas necesarias. Reportar en tiempo y forma al Departamento de Tesorería de la UAEM los ingresos generados por la Facultad. Atender los procesos de auditoría que sean practicados en la Facultad por la Contraloría Universitaria, así como los practicados por otras instancias.

Coordinación de Docencia de la Licenciatura Gastronomía

Concertar acciones con la Subdirección Académica para el seguimiento y evaluación del Plan y Programas de Estudio de la Licenciatura. Programar las reuniones de academia para la elaboración y reestructuración por objetivos de los Programas de Estudio; así como establecer temarios calendarizados, horarios y fechas de evaluación para cada semestre. Coadyuvar con el Comité Curricular en la formulación de iniciativas para la actualización de los Planes y Programas de Estudio. Atender y dar seguimiento a los diagnósticos obtenidos en materia de aprovechamiento académico, deserción escolar y eficiencia terminal.

Departamento de Control Escolar

Dar cumplimiento a los lineamientos emitidos por la Dirección de Control Escolar de la Universidad, así como a lo establecido en la Legislación Universitaria. Supervisar los trámites de admisión de los aspirantes y garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos para tal efecto. Realizar y dar seguimiento a los trámites de preinscripción, inscripción y reinscripción escolar, así como expedir documentos oficiales que avalen y certifiquen los estudios realizados. Integrar y remitir, en



tiempo y forma, los reportes estadísticos, informes y listas de calificaciones solicitados por las instancias competentes de la Facultad y de la Administración Central.

Coordinación de Planeación

Mantener estrecha comunicación con la Secretaría de Planeación y Desarrollo Institucional, para desarrollar las actividades de planeación de la Facultad, conforme a los lineamientos y/o directrices por ella establecidos. Coordinar acciones con la Subdirección Administrativa para integrar y presupuestar el Programa Operativo Anual (POA), con base en los proyectos a desarrollar. Supervisar el cumplimiento de los lineamientos para la generación, recopilación, integración, análisis y uso de la información que producen las áreas, así como resguardar y controlar el soporte documental de los programas y proyectos.

Coordinación de Extensión y Vinculación

Contribuir en la gestión y establecimiento de convenios de colaboración e intercambio con los sectores público, privado y social, para que los alumnos realicen su Servicio Social y/o Prácticas y Estancias Profesionales. Llevar a cabo la difusión de las plazas disponibles, así como de los requisitos que deben cubrir los estudiantes para la realización del Servicio Social y/o Prácticas y Estancias Profesionales, de acuerdo con las necesidades de las instituciones solicitantes y con la normatividad y lineamientos establecidos. Realizar ante la Secretaría de Extensión y Vinculación el trámite de becas institucionales; así como llevar a cabo las acciones referentes al pago y devolución de la nómina.

Unidad de Apoyo Administrativo de Gastronomía

Apoyar en la realización y seguimiento de los procesos administrativos para el cumplimiento de las diferentes actividades que se realizan en la Facultad. Efectuar las acciones referentes a trámites financieros ante las Direcciones de Programación y Control Presupuestal y de Recursos Financieros, así como ante el Departamento de Tesorería. Atender con oportunidad y eficiencia los requerimientos de mantenimiento presentados por las diferentes dependencias de la Facultad.

Proponer e implementar las medidas de control interno para un óptimo manejo de los ingresos generados por la Facultad. Proporcionar información financiera y contable cuando le sea requerida.



Departamento de Evaluación Profesional

Acordar con la Subdirección Académica las disposiciones internas en materia de titulación, a fin de someterlas a consideración de los Consejos de Gobierno y Académico. Vigilar que el proceso de titulación, en sus diferentes modalidades, se lleve a cabo con base en la normatividad establecida. Proporcionar información a los alumnos sobre los requisitos y lineamientos para registrar proyectos de investigación escrita, así como brindar asesoría en relación con las diferentes modalidades de evaluación profesional.

Departamento de Tutoría Académica

Establecer y operar mecanismos de comunicación permanentes con los alumnos, brindándoles apoyo a lo largo de su trayectoria escolar. Diseñar, proponer e implementar estrategias que permitan reforzar y encauzar el desarrollo y aprovechamiento académico de los alumnos. Coadyuvar con la Coordinación del Programa Institucional de Tutoría Académica (ProInsTA) para la impartición de cursos de formación y actualización de los tutores.

Coordinación de Difusión Cultural

Planear y coordinar las actividades de difusión cultural, con base en los programas de trabajo, derivados del Plan de Desarrollo de la Facultad. Organizar e impulsar el desarrollo de actividades científico-culturales, artísticas y deportivas que propicien la convivencia entre los diferentes sectores de la Facultad. Coadyuvar con las diferentes áreas de la Facultad, en la promoción y difusión de sus actividades, así como en la gestión para la publicación de escritos generados por los miembros de la comunidad.

Propiciar y fomentar acciones tendientes a fortalecer entre la comunidad de la Facultad un sentido de pertinencia e identidad institucional, fomentando en ellos los valores universitarios.

Departamento de Servicios al Estudiante

Contribuir en la gestión y establecimiento de convenios de colaboración e intercambio con los sectores público, privado y social, para que los alumnos realicen su Servicio Social y/o Prácticas y Estancias Profesionales. Difundir y llevar a cabo la impartición de pláticas informativas sobre el Servicio Social y/o Prácticas y Estancias Profesionales universitarias. Supervisar y asegurar que el Servicio Social



y/o Prácticas y Estancias Profesionales se desarrollen conforme a la normatividad y lineamientos establecidos.

Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR)

Conocer, difundir y dar cumplimiento a las políticas, lineamientos y convocatorias en materia de investigación, establecidos en la Legislación Universitaria, así como por la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados. Planear, dirigir y organizar las actividades de investigación y administrativas desarrolladas por el personal adscrito al CIETUR. Proponer líneas, programas y proyectos de investigación acordes con el objeto y fines del Organismo Académico, que contribuyan a la atención de los problemas estatales, regionales y nacionales.

Establecer acciones de participación y coordinación con otros Organismos y Dependencias Académicas de la Universidad, así como con instituciones externas, a fin de enriquecer su actividad y establecer programas y acciones conjuntas de investigación, en áreas relacionadas con el estudio del Turismo y la Gastronomía. Diseñar e implementar estrategias que permitan obtener recursos externos, para el financiamiento de proyectos de investigación.

Coordinación de Estudios Avanzados

Promover y difundir los estudios avanzados entre la comunidad universitaria, así como en instituciones de los diferentes sectores de la sociedad. Integrar la plantilla del personal docente de los estudios avanzados, con base en los lineamientos establecidos por la Secretaría de Investigación y Estudios Avanzados de la Universidad; así como someterla a consideración de los Consejos Académico y de Gobierno, por conducto de la Dirección. Desarrollar acciones que permitan mantener los programas de estudios avanzados en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad de CONACyT (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología), atendiendo las recomendaciones emitidas por esta instancia.

Por otro lado, existen áreas de Docencia o Académicas, las cuales son formas de organización que tienen como finalidad asesorar, opinar, planear, instrumentar y evaluar los Planes y Programas de Estudio, así como la práctica de los procesos de enseñanza y aprendizaje derivada de los mismos; se constituyen por Unidades de Aprendizaje iguales, similares o afines de los planes de estudio en operación, tal como lo marca el artículo 80° del Estatuto Universitario de la UAEM.



Para efectos de funcionamiento, el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía integra ocho áreas curriculares: Administración, Idiomas, Metodología, Patrimonio, Producción, Servicio, Tecnologías y Turismo.

La principal comunicación, entre quienes participan en el desarrollo del Programa, es por medio de las reuniones de Consejo Académico y de Gobierno, de Academia por área de docencia, y a través de la organización del Comité Curricular.

El trabajo colegiado que desarrollan los docentes de la Licenciatura en Gastronomía se constituye en una importante labor académica que permite establecer vinculación con otras formas de pensar y comprender los hechos y estudios de la Gastronomía, que se nutre de disciplinas como la Administración, la Historia, la Química, la Geografía, la Tecnología, entre otras. No obstante, dicho trabajo colegiado se realiza principalmente al inicio de cada semestre para la reestructuración y actualización de las Unidades de Aprendizaje y la integración de los planes de Prácticas de Campo y de Visitas de Familiarización.

Es importante precisar que existe representación del Centro Universitario UAEM Tenancingo en este ejercicio colegiado, tanto en la reestructuración y actualización de las Unidades de Aprendizaje como en el Comité Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, este es un ejemplo de trabajo académico en equipo que realiza la Facultad con el Centro Universitario UAEM de Tenancingo, espacio con el que se comparte el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía vigente (versión 2003).

El perfil profesional del docente que denota su formación, actualización y experiencia laboral en Gastronomía y áreas vinculadas, representa la combinación necesaria para retroalimentar los programas de estudio por competencia, vincular el mercado laboral con los futuros expertos y establecer relaciones de trabajo entre los docentes que forman cuadros profesionales. La Gastronomía se considera una disciplina fundamental para la prestación del servicio de alimentos y bebidas con calidad, es por ello que se requiere fortalecer los esquemas de profesionalización de recursos humanos, y fomentar la investigación, función sustantiva de la Universidad que reconozca la problemática de la disciplina y genere propuestas para su solución.



Finalmente, como una forma de comunicación escolar, al inicio de cada periodo regular se integra el calendario de actividades, en el cual se establecen las semanas efectivas de clase acorde con el Art. 68 del reglamento vigente, y es aprobado en sesión ordinaria por los HH. Consejos de Gobierno y Académico. Dicho calendario se da a conocer a través de las reuniones de profesores que se realizan de manera semestral y que sustenta el inicio y fin del periodo del que se trate; las fechas de inscripción y reinscripción a las UA; las evaluaciones parciales, ordinarias, extraordinarias y a título de suficiencia, entre otra información importante para el desarrollo y seguimiento de las trayectorias académicas de los alumnos.

Criterio 7.2 Aplicación regular de procedimientos para evaluar, con datos cuantitativos y cualitativos confiables, las actividades y resultados del programa y de las unidades de aprendizaje.

De manera semestral se hace revisión y actualización de los programas de las Unidades de Aprendizaje (UA) con la participación de los órganos colegiados y del claustro docente que integran cada una de las áreas académicas, esto con el objetivo de mantener actualizados los contenidos del Plan de Estudios. La actividad se desarrolla en coordinación con el claustro docente de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo.

En otro orden de ideas, la actual administración de la Facultad de Turismo y Gastronomía cuenta con el Plan de Desarrollo 2013-2017 en el que los ejes estratégicos institucionales contribuyen a consolidar el posicionamiento local, nacional, e internacional de este OA. Igualmente se realizan evaluaciones sistemáticas a través de un sistema institucional de seguimiento y evaluación, en el que se registran trimestralmente los avances de las metas y proyectos que conforman el Programa Operativo Anual, el cual se deriva del Plan de Desarrollo. Estos resultados se reflejan en el informe anual de actividades que es presentado, tanto de forma oral como escrita, por la máxima autoridad de la Facultad.

Por otro lado, la Facultad forma parte de la DES-Ciencias Sociales, la cual se encuentra conformada por los OA de: Ciencias Políticas y Sociales, Derecho, Antropología, Planeación Urbana y Regional, Centro de Investigación de Estudios de la Población y por la Unidad Académica Profesional de Santiago Tianguistenco. Esto le ha permitido a la Facultad participar en la formulación del Programa Integral de Fortalecimiento Institucional (PIFI). Este proceso de planeación estratégica ha contribuido en la mejora de la capacidad y competitividad académica.

Con el último ejercicio del PIFI 2012-2013 se establecieron metas con relación al desarrollo de los Cuerpos Académicos y al fortalecimiento de la planta académica; formación integral de los estudiantes; incremento de la competitividad académica de los programas de estudio; así como con relación al apoyo a los programas de posgrado, entre otros aspectos no menos importantes. Los resultados de la aplicación de los recursos PIFI son evaluados y auditados por pares académicos y propuestos por el Gobierno Federal.

Cabe mencionar que el Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía ha sido sujeto de evaluación por diferentes instancias externas a la Facultad tanto nacionales como internacionales, los cuales se resumen a continuación:

Tabla 25. Evaluaciones y acreditaciones

Evaluación CIEES	Evaluación y Acreditación CONAET	Evaluación de Seguimiento CONAET	TEDQUAL
La Licenciatura en Gastronomía, en su versión F1, ha sido evaluada por los Comités Interinstitucionales de Evaluación de la Educación Superior CIEES, alcanzando el nivel 1 en el año 2006.	El programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía fue acreditado el 22 de septiembre de 2011 al 21 de septiembre de 2016 por el Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C. (CONAET).	El 19, 20 y 21 de noviembre de 2014 se recibió la visita de seguimiento al programa educativo	La Universidad Autónoma del Estado de México inició el proceso de Certificación Internacional TEDQUAL en octubre de 2012, para sus licenciaturas en Turismo y Gastronomía, que otorga la Fundación Themis de la Organización Mundial del Turismo (OMT); logrando la certificación en reconocimiento de su calidad en materia de educación en turismo y Gastronomía el 21 de enero del 2013, con una vigencia de cuatro años, al 21 de enero del 2017.

Fuente: Facultad de Turismo y Gastronomía (2015). Departamento de Acreditación y Certificación.

Las sugerencias y recomendaciones emitidas por el Consejo Nacional de Educación Turística (CONAET) en el informe final del proceso de evaluación con fines de acreditación del programa educativo de la Licenciatura en Gastronomía (2011), se centran principalmente en los siguientes puntos:

Revisar y actualizar el Plan de Estudios basado en un diagnóstico, con objeto de contar con un programa pertinente y congruente con las necesidades del sector – información a la cual contribuye este rubro.

Incorporar instrumentos y estrategias que permitan evaluar el perfil de ingreso para la selección de estudiantes.

Brindar actualización profesional disciplinar a los docentes, principalmente a través de estadías profesionales en el sector y fortalecer la planta de profesores con personal especializado y con amplia experiencia en alimentos y bebidas.



Incrementar el número de Profesores de Tiempo Completo que permita el fortalecimiento del Programa Educativo.

Impulsar la producción de material didáctico pertinente para apoyar al Programa Educativo.

Estructurar un programa formal de prácticas en donde se establezca claramente el número de horas que deben desarrollarse en cada actividad.

Generar instrumentos que permitan a la Facultad tener acuerdos específicos con las empresas para el desarrollo de Prácticas y Estancias Profesionales de la Lic. en Gastronomía.

Continuar impulsando la integración de una organización de egresados del Programa Educativo.

Incrementar y actualizar el acervo especializado de la biblioteca.

Registrar adecuadamente los servicios prestados con objeto de poder analizar los resultados para la toma de decisiones oportunas.

Reforzar la infraestructura y servicios que requiere el Rosedal, para operar de manera eficiente el programa de la Licenciatura en Gastronomía tales como: acervo de la biblioteca, cubículos, aulas, otro taller de alimentos y bebidas, equipamiento, servicios escolares, sala de maestros de asignatura y cafetería.

Para el seguimiento y atención de recomendaciones derivadas de los procesos de acreditación del Programa Educativo de la Licenciatura en Gastronomía, y con la idea de contar con un programa educativo de mayor calidad, en la Facultad se lleva a cabo un Plan de Mejora que, como instrumento, plasma los principales procesos de gestión y actividades para atender acciones de administración y financiamiento, alumnos, infraestructura y equipamiento, personal académico, plan de estudios y servicios de apoyo al aprendizaje.

Cabe resaltar que de las recomendaciones realizadas por el CONAET se está trabajando en la reestructuración del PE, la integración de estudiantes de nuevo ingreso en cursos propedéuticos disciplinarios para la homologación de conocimientos. A través del PROINSTA en la identificación de alumnos en riesgo académico a través de asesoría disciplinaria y mentoría académica. La oferta de cursos intersemestrales como inglés y francés, para fortalecer el egreso de los estudiantes. La identificación y atención de alumnos en rezago, en actividades tendientes a la integración del Comité de Egresados de la Licenciatura en Gastronomía.

Criterio 7.3 Conocimiento del Plan y Programas de Estudio por los alumnos y profesores.

Respecto al conocimiento del Plan de Estudios por los alumnos, se puede señalar que en los últimos años se han realizado cursos de inducción exclusiva para los estudiantes de nuevo ingreso. Para el periodo 2014B, por ejemplo, el curso estuvo dirigido al 100% de los alumnos inscritos de la Licenciatura en Gastronomía, y fue impartido por profesores y responsables de áreas estratégicas de la misma Facultad, así como por dependencias de Administración Central. Los temas tratados fueron: Identidad universitaria, acceso a la información y datos personales, seguro facultativo; idiomas, primeros auxilios; así como tendencias en la formación profesional, becas, seguridad institucional, control escolar, tutoría académica, entre otros no menos importantes.

Asimismo, los estudiantes tienen la ventaja de conocer y tener acceso permanente a su trayectoria académica, a través del uso del Programa Institucional de Tutoría Académica (PROINSTA), y de la plataforma SITA (Sistema Inteligente de Tutoría Académica). Ambos, brindan el apoyo necesario durante el proceso formativo y la trayectoria escolar, mediante la utilización de estrategias de atención personalizada o grupal y pueden utilizarse como guías para las decisiones académicas. En cuanto a los Programas de Estudio de las UA, los interesados los pueden consultar en la página electrónica de la Facultad; sin embargo, físicamente no están disponibles para su consulta en algún espacio definido del campus El Rosedal.

Con referencia a las acciones realizadas para que los profesores conozcan el Plan de Estudios, se realiza cada semestre el curso de "Inducción a la Docencia en la Facultad de Turismo y Gastronomía", con una duración de 25 horas dirigido a docentes de nuevo ingreso de la Licenciatura en Gastronomía. El propósito, es el fortalecimiento de la identidad universitaria y de la Facultad a través del reconocimiento de la filosofía de la UAEM, y particularmente de la filosofía, estructura y contenidos de los Programas Educativos impartidos por la Facultad. Otras acciones, en el mismo sentido, son las reuniones de profesores que de manera semestral se convocan por parte de la Subdirección Académica.

Respecto al conocimiento de la comunidad universitaria sobre la normatividad que regula el ingreso, la permanencia y el egreso de los alumnos, se advierte su dominio por parte de las autoridades involucradas, y en menor medida por parte de los alumnos y docentes.



Conclusiones y recomendaciones

Con base en lo anterior se puede concluir que el PE de la licenciatura en Gastronomía está respaldado por una fuerte estructura de gestión académica y administrativa lo que sin duda contribuye de manera significativa para el logro de los objetivos, también se trabaja con criterios de evaluación tanto interna como externa, lo que permite analizar datos cuantitativos y cualitativos confiables, sin embargo, existen áreas de oportunidad para mejorar tanto su estructura como cada uno de sus procesos.

Por tanto, para lograr una gestión eficiente y eficaz y con objeto del mejor aprovechamiento de los recursos aplicados al espacio, se propone lo siguiente:

Continuar con una evaluación sistemática de las metas alcanzadas a través de un seguimiento formal.

Evaluar proyectos y programas antes, durante y después de su ejecución.

Analizar los resultados de la evaluación externa tanto de CONAET como de TEDQUAL y establecer un programa para dar seguimiento a las recomendaciones y sugerencias con la idea de mejorar la calidad y pertinencia de PE, de su relación con el entorno, así como su infraestructura, proceso de implementación y reestructuración.

Contar con un programa de comunicación contundente y sistemática que informe a la comunidad académica del quehacer institucional de la Facultad, así como de toda la legislación vigente, primordialmente la que impacta directamente a los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía.

Definir con precisión las características que deben tener las personas que van a desempeñar los cargos tanto académicos como administrativos y contratar a quienes cubran dicho perfil.

Existen planes, programas, proyectos, reglamentos; así como órganos colegiados, evaluaciones y acciones que garantizan la implementación y desarrollo eficaz del Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, pero hay todavía rubros que limitan la gestión, problemática propiciada por la verticalidad de la estructura orgánica de la Universidad.

- Falta de difusión entre alumnos y docentes de la normatividad que regula el ingreso, la permanencia y promoción de los estudios profesionales.



- Incumplimiento de los lineamientos emitidos por la Dirección de Control Escolar de la Universidad, particularmente en lo referente a la entrega de calificaciones por parte de los profesores, lo que impide integrar y remitir, en tiempo y forma, los reportes estadísticos, informes y listas de calificaciones solicitados por las instancias competentes de la Facultad y la Administración Central. Y que además impacta en la gestión de becas y reinscripción de los alumnos principalmente.
- Inexistencia física de los Programas de Estudio de las Unidades de Aprendizaje para alumnos y docentes (en algún lugar o repositorio específico).
- Falta mayor difusión de los Programas de las Unidades de Aprendizaje tanto de docentes a los alumnos como de la Subdirección Académica a los profesores.
- Falta de seguimiento de los cursos de inducción disciplinarios para la homologación de conocimientos de los alumnos de nuevo ingreso.
- Falta de apoyo académico a los alumnos, o de asesorías y seguimiento permanente a su trayectoria académica, para la toma de decisiones académicas pertinentes; esto debido a la ineficacia del Programa Institucional de Tutoría Académica.

II. MODELO PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL

2.1 Características del currículo profesional

Nombre de la carrera:	Licenciatura en Gastronomía
Título que otorga:	Licenciado(a) en Gastronomía
Espacios académicos donde se imparte:	Facultad de Turismo y Gastronomía Centro Universitario UAEM Tenancingo
Área de conocimiento a la que pertenece:	Ciencias Sociales, Administración y Derecho
Tipo de programa educativo :	Práctico
Duración total de la carrera:	10 periodos
Valor en créditos del plan de estudios:	419 (401 obligatorios y 18 optativos)
Calendario escolar y periodos para administrar las unidades de aprendizaje:	Dos periodos regulares y un intensivo
Modalidad educativa en la que se impartirá:	Mixta con administración flexible de la enseñanza



2.2 Conceptuación de la profesión

Para fines de este proyecto curricular, considerando que no existe una definición comúnmente aceptada, se asume la Gastronomía como un área multidisciplinar del conocimiento que estudia las materias primas para la elaboración de alimentos (su origen, historia, producción, pesca o recolección; características y funciones); la preparación de los alimentos para ser consumidos, su comercialización, conservación y consumo. Tomando como base el patrimonio gastronómico y considerando la aplicación de la ciencia y tecnología de alimentos para la caracterización de los ingredientes y preparaciones culinarias, y para realizar innovación de productos alimenticios.

Algunos elementos fundamentales en el estudio integral del fenómeno gastronómico son los siguientes: la participación de los actores involucrados en estas actividades (productores agropecuarios, cocineros, empresarios, comerciantes, clientes, organizaciones gastronómicas, comunidades locales, gobiernos, etc.), las culturas alimentarias en las que se inserta el consumo de los alimentos, y al abordaje de los problemas sociales, económicos, ambientales y nutricionales asociados a la producción, comercialización y consumo de alimentos. Todo bajo una perspectiva sustentable y ética.

Por otra parte, de acuerdo con Bernáldez (2015), la Gastronomía se ha estudiado desde la complementariedad de tres categorías disciplinares: las ciencias naturales y de los alimentos, las ciencias económicas-administrativas, y las ciencias sociales y humanas. La primera pretende explicar la Gastronomía empleando los conceptos, teorías y métodos de áreas experimentales del conocimiento, como la química, biotecnología, física, nutrición, biología, agronomía y análisis sensorial, se orienta al estudio del alimento como tal y como sustancia, y la cocina; se enfoca a la ciencia y tecnología de alimentos, análisis sensorial, salud y nutrición.

En la categoría de las ciencias económico-administrativas, se analizan las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos, restauración y hospitalidad. Incluye la aplicación de conocimientos propios de las disciplinas económico-administrativas. En ella se identifican tres líneas de estudio: administración de la restauración, turismo y Gastronomía, y mercadeo.

Bajo la óptica de las ciencias sociales y humanas, se considera a la comida y la cocina como una construcción social resultado de diversos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la comensalidad y el territorio. En este marco se desarrollan estudios: históricos; socioculturales de la alimentación y comportamiento social; y sociocultural del patrimonio, enfocado a los alimentos



como bienes culturales que diferencian a los grupos sociales. Se basan en la aplicación de los marcos conceptuales, teorías y metodologías cualitativas de la sociología y antropología.

En la historia de la humanidad, la alimentación siempre ha representado la satisfacción de una de las necesidades biológicas fundamentales y de obtención de mayor placer en la vida del hombre. Aunque ya desde la época de los antiguos griegos y romanos, toma matices sofisticados que logran su máxima manifestación en la cocina francesa de los siglos XVIII y XIX, la cual se reconoce como la madre de la Gastronomía contemporánea.

En el caso de México, los ingredientes prehispánicos siguen vigentes como pilares de la alimentación de sus habitantes, habiéndose integrado a aquellos traídos del Viejo Mundo, de la misma forma que técnicas y prácticas culinarias de diversas culturas. Ello ha dado origen a la Gastronomía mexicana, cuyo recurso más valioso es el patrimonio gastronómico, mismo que se diferencia claramente en las distintas regiones del territorio nacional, como producto de la interacción de las culturas locales con los recursos alimenticios naturales resultantes de la diversidad de condiciones climáticas y edáficas prevaecientes en cada región del país. Este patrimonio se manifiesta de múltiples maneras en costumbres, tradiciones, festividades y celebraciones civiles y religiosas.

La cocina nacional tradicional es un factor fundamental de identidad cultural, cohesión social y desarrollo comunitario; es una manifestación cultural viva, representativa de la humanidad por su antigüedad, continuidad histórica, originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos, gracias a lo cual ha logrado el reconocimiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), con su inscripción en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010).

En lo que se refiere a la importancia económica, la preparación de alimentos representa una actividad importante en México, ya que genera más de 5.5 millones de empleos (mayor número que los que generan las manufacturas), e involucra a más de 80 ramas de la economía; los más de 500 mil restaurantes registrados contribuyen con el dos por ciento del Producto Interno Bruto nacional (Peña, 2015).

La cadena de valor productiva de la Gastronomía mexicana es muy amplia y diversa, e incluye a campesinos, pequeños productores, empresarios, cocineras tradicionales y prestadores de servicios, vinculados a la producción, transformación, comercialización y promoción de productos y servicios, relacionados con la cocina tradicional mexicana (DOF, 5 de agosto de 2015).



En México la Gastronomía se percibe también como un conjunto de manifestaciones que motivan el desplazamiento de turistas y visitantes, quienes demandan un servicio integral excelente de alimentos y bebidas. La prestación de este servicio merece especial atención, como objeto de estudio y como actividad profesional, desde los enfoques económico, administrativo, mercadológico, sociológico, antropológico, político, cultural e histórico. El potencial económico que tiene la Gastronomía mexicana, con su riqueza multidimensional, se puede aprovechar para impulsar el desarrollo económico regional y nacional, siguiendo diversas vías como el turismo gastronómico.

El proyecto curricular de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEM que aquí se presenta, privilegia: el estudio, aplicación e investigación de la administración de organizaciones gastronómicas; la preservación, difusión y aprovechamiento responsable del patrimonio gastronómico; y la tecnología gastronómica y el desarrollo e implementación de innovaciones en las técnicas, prácticas y productos gastronómicos, que, considerando las tendencias del mercado, contribuyan a la transformación social.

En este proyecto se reconoce la importancia que tiene el turismo como detonador del crecimiento del sector gastronómico, respetando las culturas y recursos naturales locales. Así, la Gastronomía se convierte en un objeto de estudio multidimensional entendido como un fenómeno social, que se pretende abordar basándose en la sustentabilidad y poniendo atención a las necesidades de la sociedad, con un alto sentido ético.

El estudio de la Gastronomía no se puede concebir sin la inclusión de las áreas del conocimiento que facilitan la sensibilización y comprensión de los grandes problemas nacionales vinculados con ella, y en los cuales, por su naturaleza, se puede incidir en mayor o menor medida. Se hace referencia a las problemáticas del hambre, salud (obesidad y sobrepeso), recursos naturales (falta y desperdicio de agua; contaminación de aire, suelo y agua), cambio climático, manejo de residuos, etcétera.

La Gastronomía se ha estudiado desde varias perspectivas, cada una con su teoría y métodos (Bernáldez, 2015): la histórico-sociocultural, la científicista y la economicista.



La perspectiva histórico-sociocultural se considera emergente, y adopta y adapta marcos teóricos de la historia y de las ciencias sociales. Su objeto de estudio lo constituyen el hombre, y sus relaciones con la naturaleza. Adquiere su sustento teórico de la historia social, la historia cultural, la teoría de la vida cotidiana, y de las ciencias sociales, especialmente la sociología y antropología de la alimentación. En los siglos XVII y XVIII, la historia de la alimentación se consideraba un tema importante, no así en el siglo XIX; para mediados del siglo XX, la historia “total” (en la que destaca la escuela de los “Annales”) nuevamente aborda temas como la Gastronomía, cocinas, comensalidad y prácticas alimentarias. La historia de la vida cotidiana ha sido otro enfoque empleado para el estudio de la alimentación en las últimas décadas (Aguilar, 2014). En las ciencias sociales, el interés por estudiar la alimentación surge vivamente a partir de la segunda mitad del siglo XX.

Las perspectivas científicista y economicista, han sido las dominantes, poseen marcos teóricos más estructurados y mayor producción científica que la anteriormente mencionada. Jean Anthelme Brillat-Savarin (2001) fue el primero en intentar otorgar el carácter científico a la Gastronomía, como lo plasma en su texto “Fisiología del gusto”, publicado por primera vez en 1825.

Desde el enfoque científicista se realizan investigaciones basadas en la ciencia y tecnología de alimentos, las ciencias de la salud y el análisis sensorial; los dos primeros son los dominantes y encuentran en la Gastronomía Molecular (This, 2005) una de sus manifestaciones más recientes, que utiliza métodos de laboratorio para el estudio de la físico-química de las transformaciones culinarias, y metodologías estadísticas para analizar los fenómenos sensoriales asociados con la comida y el comer.

La perspectiva economicista toma como base teórica los planteamientos de diversas disciplinas económico-administrativas e incluye investigaciones sobre la administración de la industria de la restauración, la planificación turística y el mercadeo; en las dos primeras se registra una mayor producción. Por lo tanto, su desarrollo tiene lugar en la modernidad y a la par del desarrollo del capitalismo.

El avance de la ciencia y la tecnología de los últimos años ha revolucionado la actividad gastronómica, incidiendo en diversos procesos, por ejemplo, en la producción intensiva de vegetales y animales e introducción de los organismos genéticamente modificados; la producción de instrumentos y equipos de cocina de alta tecnología; el desarrollo de software y las tecnologías de información y comunicación, que han modificado la forma de administrar las organizaciones gastronómicas, y de comercializar los servicios y productos gastronómicos; la



promoción de los establecimientos de alimentos y bebidas; la comunicación y evaluación, por parte de los comensales, de los servicios que se ofrecen, en lo cual las redes sociales y los dispositivos móviles con sus aplicaciones han desempeñado un papel fundamental, al influir en la decisión que debe tomar un comensal informado en tiempo real, sobre acudir o no a un sitio. Todos estos son algunos elementos que deben estar presentes en el estudio de la Gastronomía.

El profesional de la Gastronomía cuenta con múltiples opciones de desarrollo profesional: en establecimientos de alimentos y bebidas, donde puede emprender un negocio propio u ocupar puestos como cocinero, administrador general y de área; empresas de desarrollo y producción de alimentos, en las áreas de innovación o control de calidad; centros educativos, como profesor o administrador; en comunidades que emprenden proyectos de desarrollo comunitario, como asesor en el aprovechamiento sustentable de alimentos y bebidas locales tradicionales; en hospitales, escuelas y comedores industriales, diseñando y elaborando menús; en oficinas de gobierno, en la elaboración de inventarios, preservación, difusión y promoción del patrimonio gastronómico; en medios de comunicación, difundiendo la Gastronomía local, regional, nacional e internacional; tiene la formación necesaria para realizar posgrados en áreas como química, química de alimentos, alimentos, turismo agroalimentario, Gastronomía, etc.

Por su naturaleza, la Gastronomía es un fenómeno complejo, cuyo estudio integral requiere de la confluencia de múltiples disciplinas, cada una con sus conceptos, teorías y metodologías, bajo un enfoque transdisciplinario y un entorno ambiental, social y económico que demanda una visión diferente para cubrir las necesidades de la sociedad. Ese es el gran reto que enfrenta la licenciatura en Gastronomía de la UAEM.

2.3. Perfil de ingreso

Este programa se concibe de manera holística, ya que incorpora los componentes sociales y naturales, para propiciar el estudio integral de la Gastronomía. Con base en ello, las competencias deseables en el aspirante para que pueda responder a situaciones complejas y variadas, integrando habilidades y conocimientos, están centradas en cinco dimensiones: humanista, comunicativa, crítico intelectual, social y para la vida, así como científico-tecnológica.

Asimismo, es necesario que los aspirantes cuenten con lo siguiente:

Conocimientos

Se espera que previo a su ingreso al nivel superior, el estudiante haya desarrollado competencias genéricas en las áreas de pensamiento matemático, pensamiento analítico, estructura de la lengua y comprensión lectora, a fin de lograr nuevos aprendizajes que aplique a la Gastronomía, de forma tal que sea capaz de encontrar estrategias para realizar inferencias, derivar conclusiones y solucionar problemas.

Aptitudes

Se requiere que previo a su ingreso el estudiante tenga aptitud verbal, aptitud numérica, percepción visual espacial, coordinación psicomotriz, percepción de colores, creativo, emprendedor y dinámico, ser disciplinado, tener sentido crítico y autocrítico, aptitud para trabajar en equipo y bajo presión e intuición.

Actitudes

Se pide que el estudiante tenga respeto por sí mismo y por el entorno, efectúe un trabajo de acuerdo con directrices particulares, iniciativa de dirigir, controlar y organizar. Ejercer influencia sobre la gente, trabajar en situaciones críticas e imprevistas, juzgar el valor de las informaciones en función de criterios racionales, trabajar con precisión dentro de los límites, tolerancias o normas establecidas, ética profesional (honestidad), mantener una actitud de seguridad en sí mismo, mantener un sentido de responsabilidad, mantener un sentido de disciplina, iniciativa para el aprendizaje constante, espíritu emprendedor y tolerancia.

Intereses

Se requiere que los aspirantes tengan interés en trabajar en grupos interdisciplinarios, el trabajo rutinario, concreto y organizado, el trabajo diversificado y el cambio, las actividades de servicio social, las relaciones y los contactos humanos, el trabajo científico, las actividades que se traducen por resultados tangibles, la investigación y el análisis de la problemática sociocultural de su entorno.

Ello, en concordancia con la oferta educativa de la Facultad de Turismo y Gastronomía, cuyas unidades de aprendizaje se vinculan con distintos tipos de pensamientos y acciones, útiles para hacer frente al reto de comprender los desafíos y los temas emergentes del campo gastronómico a partir de los diversos enfoques y perspectivas teórico-metodológicas que se le vinculan.

De esta forma, el aspirante deberá haber desarrollado competencias para comprender el mundo e influir en él. Por tanto, a lo largo de la carrera podrá continuar su aprendizaje, al punto de innovar productos, procedimientos y servicios en las organizaciones relacionadas con la Gastronomía en los sectores público, privado y social. Esto, a partir de la aplicación de modelos de negocio y la segmentación de mercados, que le permitan potenciar sus capacidades de emprendimiento.

En la tabla 26 se listan las aptitudes, intereses y actitudes deseables que debe poseer el aspirante, con sus niveles de importancia y requerimiento.



Tabla 26. Características deseables del aspirante

	1. Indispensable	2. Importante	3. Necesaria	4. Deseable					5. No la requiere
				1	2	3	4	5	
		RASGOS							
Aptitudes		Aptitud verbal							
		Aptitud numérica							
		Percepción visoespacial							
		Coordinación psicomotriz							
		Percepción de colores							
		Creativo, emprendedor y dinámico							
		Ser disciplinado							
		Tener sentido crítico y autocrítico							
		Trabajar en equipo y bajo presión							
		Intuición							
Intereses (gusto o preferencia por)		Trabajar en grupos interdisciplinarios							
		El trabajo rutinario, concreto y organizado							
		El trabajo diversificado y el cambio							
		Las actividades de servicio social							
		Las relaciones y los contactos humanos							
		El trabajo científico							
		Las actividades que se traducen por resultados tangibles							
		La investigación							
		Analizar la problemática sociocultural de su entorno							



Continuación...

	1. Indispensable	2. Importante	3. Necesaria	4. Deseable	5. No la requiere
Actitudes (disposición favorable por)					

Fuente: Elaboración propia, basado en Reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Turismo, Facultad de Turismo y Gastronomía, 2015



2.4 Perfil de egreso

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México contará con los elementos teóricos, prácticos y metodológicos para evaluar la relación entre Gastronomía y sociedad, marco bajo el cual diseñará, ejecutará, y gestionará proyectos y emprendimientos innovadores en los ámbitos público, privado y social, que coadyuven a fortalecer las organizaciones relacionadas con el quehacer gastronómico, apoyándose en la ciencia y la tecnología y de una producción de alimentos y bebidas de alta calidad desde un enfoque sustentable y ético.

2.4.1 Funciones y tareas profesionales que desarrollará el egresado.

Aplica conocimientos y metodologías para administrar de manera responsable organizaciones gastronómicas que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

- Gestiona de manera eficiente los recursos, materiales, financieros, humanos y tecnológicos mediante la implementación de un adecuado proceso productivo.
- Desarrolla habilidades y cualidades con sentido de responsabilidad social y ambiental.
- Contribuye de manera innovadora a solucionar retos económicos y sociales para apoyar la productividad de las organizaciones.
- Implementa estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos para generar competencia en el sector a través de resultados.
- Aplica estrategias de mercadotecnia para generar diferenciación y ventajas competitivas para las organizaciones.
- Desarrolla estrategias para satisfacer necesidades de vinculación efectiva que formalicen la actividad gastronómica.
- Promueve la difusión de ingredientes locales para impulsar su comercialización con responsabilidad social.
- Desarrolla habilidades emprendedoras para la creación y/o mejora de productos y servicios gastronómicos.
- Diseña y gestiona diferentes tipos de eventos gastronómicos.

Aplica conocimientos de ciencia y tecnología de los alimentos para valorar, garantizar e innovar la calidad de ingredientes y productos gastronómicos, con base en las necesidades de los consumidores, durante las diferentes etapas de procesamiento.



- Aplica criterios adecuados para la selección, recepción, transformación y almacenamiento de ingredientes para la producción en distintos volúmenes y el servicio de alimentos.
- Controla la calidad de materias primas y alimentos procesados.
- Realiza reingeniería de procesos y productos gastronómicos.
- Aplica principios básicos de nutrición en la elaboración de menús para atender necesidades específicas.
- Aplica la innovación en el desarrollo de productos gastronómicos que cubran necesidades específicas derivadas de enfermedades y estilos de vida.
- Aplica técnicas de análisis sensorial para la caracterización de productos gastronómicos.
- Gestiona de manera eficiente los recursos tecnológicos para la conservación de ingredientes y productos gastronómicos mediante la adecuada implementación de los procesos productivos.
- Aplica procesos químicos en la cocina (ciencia en la cocina).
- Promueve la cultura de sanidad e inocuidad en las organizaciones gastronómicas.
- Implementa programas y protocolos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos.
- Aplica principios y normas en la producción de alimentos para asegurar la protección de la higiene, salud humana y medio ambiental.
- Aplica tecnologías tradicionales e innovadoras para la conservación de ingredientes y productos gastronómicos.
- Aplica sus conocimientos sobre equipo e instalaciones para la planeación y diseño de instalaciones de alimentos y bebidas, y la selección de equipo de acuerdo con las necesidades del área de proceso.
- Aplica las nuevas tendencias en el desarrollo de menús acordes con las necesidades de grupos poblacionales específicos.
- Realiza innovaciones de productos gastronómicos con base en ingredientes existentes o nuevos.
- Desarrolla y promueve proyectos y planes para el manejo sustentable de ingredientes y residuos generados en la cocina.
- Aplica los criterios ecológicos para una correcta clasificación y disposición de residuos generados en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Aplica conocimientos y metodologías para contribuir a la solución de la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.



- Se desempeña con base en valores y actitudes profesionales.
- Desarrolla habilidades básicas en periodismo para la difusión de la gastronomía local, nacional e internacional.
- Propone alternativas de solución a los problemas de pobreza y hambre que presenta la población mexicana, basándose en estrategias para el aprovechamiento de la gastronomía mexicana.
- Reconoce los problemas de desnutrición, las enfermedades y los desórdenes alimenticios derivados de una inadecuada alimentación, y su relación con la gastronomía mexicana; para fomentar hábitos alimenticios saludables entre la población.
- Identifica los nuevos estilos de vida (como los individuos solos y las parejas solas), para poder satisfacer las necesidades gastronómicas de los segmentos poblacionales asociados a ellos.
- Reconoce la cada vez mayor presencia de los adultos mayores entre la población mexicana y sus necesidades alimenticias especiales, para poder satisfacerlas.
- Conoce las repercusiones del cambio climático, reducción de la biodiversidad y la contaminación, e incorpora técnicas, prácticas y sistemas en la cocina que contribuyan a mitigarlos.
- Analiza el impacto de la industrialización de la comida sobre la cocina mexicana para diseñar propuestas que contribuyan a la preservación de la Gastronomía tradicional, a reducir sus repercusiones en la salud de los comensales y a mejorar las economías locales.
- Fomenta la educación en torno a la cocina tradicional mexicana entre la población general y en particular en grupos vulnerables como los niños.
- Valora alternativas sustentables de aprovechamiento del patrimonio gastronómico nacional (conocimientos tradicionales, especies alimenticias endémicas, técnicas, preparaciones culinarias y sistemas de producción de alimentos), en beneficio de las comunidades locales.
- Analiza los significados sociales, antropológicos y psicológicos de la alimentación.
- Aplica estrategias basadas en la gastronomía que contribuyan a la soberanía alimentaria, a asegurar el derecho a la alimentación, y que fomenten el desarrollo agroalimentario.
- Facilita la aplicación de los diversos instrumentos de protección del patrimonio gastronómico nacional.



- Comprende la historia de la gastronomía y las principales culturas culinarias del mundo.
- Valora las culturas culinarias antiguas y las actuales culturas populares e indígenas del país.
- Comprende las tendencias gastronómicas, tales como retorno a la cultura gastronómica tradicional, los alimentos orgánicos, turismo gastronómico sustentable, los sistemas tradicionales de producción de alimentos, los medios innovadores de comercialización de alimentos (como los *foodtrucks*), y las necesidades de grupos poblacionales especiales.



2.4.2 Competencias profesionales requeridas para el desempeño de las funciones y tareas como profesional universitario.

- Aplica conocimientos, habilidades y actitudes para fortalecer su desarrollo personal y profesional.
- Aplica mejoras en productos gastronómicos .
- Conoce e implementa conceptos de calidad e inocuidad en los servicios gastronómicos.
- Conoce y aplica procesos químicos en la cocina.
- Identifica, conoce y utiliza la tecnología para la conservación de productos gastronómicos.
- Realiza análisis organolépticos de los productos gastronómicos.
- Realiza análisis sensoriales de los productos gastronómicos.
- Analiza la problemática, tendencias y retos de la Gastronomía, desde una perspectiva sustentable e innovadora, en un contexto global, aplicando distintos enfoques teórico – metodológicos.
- Gestiona las organizaciones gastronómicas para el logro de sus objetivos, la sustentabilidad y competitividad.
- Conoce y aplica los conceptos básicos de mercadotecnia e identifica los segmentos del mercado vigentes.
- Emprende proyectos para la creación o mejora de productos gastronómicos.
- Gestiona eventos gastronómicos.
- Conoce y aplica las bases del periodismo para la difusión de la Gastronomía.
- Planea y ejecuta proyectos gastronómicos sustentables y competitivos que respondan a las necesidades específicas de la sociedad y particularmente de las organizaciones gastronómicas que la integran.
- Desarrolla menús saludables.
- Innova en el uso de ingredientes y productos culinarios, así como en los procedimientos y servicios en las organizaciones gastronómicas en los sectores público, privado y social.
- Elabora alimentos y bebidas de alta calidad bajo un enfoque sustentable y ético.
- Construye soluciones innovadoras para mitigar problemáticas que se presentan la sociedad y en las organizaciones.
- Identifica el potencial de los ingredientes y productos locales como estrategia para el impulso del desarrollo económico de las comunidades.



- Identifica y aplica las leyes relacionadas con la industria gastronómica.
- Gestiona el patrimonio gastronómico bajo principios sustentables.
- Realiza investigaciones socioeconómicas y culturales para determinar la aceptación, vigencia, cambios en gustos y preferencias de ingredientes, productos y servicios gastronómicos, con el fin de formular nuevas estrategias de aprovechamiento turístico – gastronómico.
- Aplica los conocimientos para desarrollar instrumentos de protección territorial de ingredientes y productos agroalimentarios.
- Identifica las etapas históricas de la Gastronomía y las culturas culinarias más importantes del mundo.



2.4.3 Instrumentos y equipo que utilizará en el desempeño profesional

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía será capaz de utilizar de manera eficiente los siguientes instrumentos y equipos:

- Tecnologías de la información y comunicación: equipo de cómputo, software, hardware, redes sociales, multimedia y otros dispositivos utilizados para las diferentes actividades, acciones y funciones del desempeño profesional.
- Tecnología empleada para la producción de alimentos y bebidas: tecnología tradicional y de última generación (o contemporánea) en equipamiento comúnmente empleado en establecimientos de alimentos y bebidas, tales como: hornos, ahumadores, freidoras, planchas, equipo de refrigeración y congelación; vajillas y demás utensilios empleados para la selección, acondicionamiento, producción, almacenamiento y comercialización.
- Normativos, legales y organizacionales: relacionados con los instrumentos legales que regulan el desarrollo, práctica y prestación de servicios de alimentos y bebidas, así como reglamentos, normas oficiales mexicanas y documentos que en su conjunto regulan el desempeño laboral y ético del egresado.
- De investigación: libros, artículos científicos, bases de datos, resultados de investigaciones.
- Administrativos: manuales de organización y de procedimientos, códigos de ética, programas institucionales de apoyo al sector alimentos y bebidas.



2.4.4 Sectores sociales y productivos donde se inserta el ejercicio profesional.

- Sector público: gobierno federal, estatal y municipal. Comunidades y gobiernos locales e instituciones educativas públicas de diferentes niveles.
- Sector privado: empresas turísticas de hospitalidad, restauración, transporte, integradoras de viajes y de servicios profesionales. Así como gremios, cooperativas, cámaras de comercio e instituciones educativas privadas de diferentes niveles.
- Sector social: organizaciones no gubernamentales.

2.4.5 Necesidades o problemas que contribuirá a satisfacer o resolver

Las necesidades y/o problemas que él o la Lic. en Gastronomía apoyará se han distribuido en cuatro grandes dimensiones y se resumen en cada una, lo que se pretende resolver.

Organizaciones gastronómicas

- Uso deficiente de recursos materiales, financieros, humanos y tecnológicos en las organizaciones gastronómicas.
- Falta de competitividad e innovación de las organizaciones gastronómicas ocasionadas por falta de visión empresarial, no contratación de mano de obra calificada y la falta de implementación de estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos.
- Falta de implementación de *marketing* gastronómico.

Ciencia y tecnología en la gastronomía

- Deficiente uso y manejo de la ciencia y tecnología de los alimentos aplicada a la Gastronomía.
- Insuficiente atención a las necesidades sociales y ambientales.
- Incipiente conocimiento y valoración de las propiedades nutritivas y distintivas de ingredientes y productos gastronómicos nativos.

Sociedad y Gastronomía

- Atención a los problemas de pobreza, hambre, desnutrición, enfermedades derivadas de una inadecuada alimentación, desórdenes alimenticios, cambio climático, reducción de la biodiversidad, contaminación, el detrimento de la cocina doméstica mexicana y la educación culinaria, el auge de la industrialización de la comida, los cambios de estilos de vida y las necesidades alimenticias de los adultos mayores.
- Elevada incidencia de enfermedades crónicas degenerativas originadas por hábitos alimenticios inadecuados.
- Insatisfacción con la oferta gastronómica y el servicio prestado en los establecimientos de alimentos y bebidas.
- Poca valorización de la Gastronomía mexicana.

Producción de alimentos y bebidas

- Escasa destreza en el manejo de técnicas culinarias.
- Falta de experiencia en la producción de grandes volúmenes.
- Falta práctica en el manejo de conflictos, liderazgo y toma de decisiones en el área de producción.
- Superficialidad en conocimientos sobre cocina mexicana.

2.4.6 Ámbitos de intervención profesional.

La actividad profesional del Licenciado en Gastronomía se inserta en los siguientes ámbitos de intervención profesional:

Público:

- Organismos públicos relacionados con la Gastronomía (federal, estatal y municipal).
- Instituciones educativas.



Privado:

- Industria de la restauración (restaurantes, bares, *catering*, cafeterías, comedores industriales, etc.).
- Industria de transporte (aviación, cruceros).
- Industria alimentaria.
- Industria de la hospitalidad.
- Centros recreativos y culturales.
- Empresas organizadoras de eventos profesionales.
- Instituciones educativas.
- Ejercicio independiente y servicio de consultoría.

Social:

- Sindicatos.
- Asociaciones.
- Fundaciones.
- Organizaciones no gubernamentales.
- Organizaciones comunitarias.



2.5. Objetivos del programa educativo

La licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, tiene como objetivo formar profesionales de las artes culinarias altamente capacitados para:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la Gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.



2.6 Objetivos de los núcleos de formación

Básico. Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Sustantivo. Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Integral. Proveer al alumno de escenarios educativos para la integración, aplicación y desarrollo de los conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan el desempeño de las funciones, tareas y resultados ligados a las dimensiones y ámbitos de intervención profesional o campos emergentes de la misma.



III. PLAN DE ESTUDIOS

3.1. Objetivos de aprendizaje

OBJETIVOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, la ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
 - Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
 - Proponer soluciones a la problemática que presenta la Gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
 - Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
 - Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
 - Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, que satisfagan las necesidades de la sociedad de manera sustentable.
-

OBJETIVOS DE ÁREAS CURRICULARES

Ciencia y tecnología en la Gastronomía

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, que satisfagan las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Desarrollo humano y profesional

Promover el crecimiento del estudiante a través del análisis y la reflexión de contenidos que contribuyan al desarrollo de sus habilidades, destrezas y valores que fortalezcan su compromiso con el crecimiento personal y el desarrollo de su competitividad profesional.

Investigación en Gastronomía

Analizar las diferentes perspectivas teórico-metodológicas de la investigación para abordar el estudio de la Gastronomía.

Organizaciones gastronómicas

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética para ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

Producción culinaria

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

Sociedad y Gastronomía

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Ciencia y tecnología en la Gastronomía

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, que satisfagan las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Análisis sensorial de los alimentos

Seleccionar las técnicas del análisis sensorial que son de utilidad en la adquisición de materia prima, aceptación de alimentos por consumidores potenciales y desarrollo de nuevos productos.

Bases de nutrición

Reconocer los principios de la nutrición en el diseño de platillos y menús acordes con las necesidades de los diferentes grupos poblacionales.

Bases químicas de los alimentos

Identificar las características, funciones y reacciones en las que participan los principales componentes químicos de los alimentos durante los diferentes procesos a los que éstos son sometidos, que sustenten su uso gastronómico.

Bioteología en alimentos y bebidas

Identificar los alimentos de origen biotecnológico y su importancia en la Gastronomía, con el fin de considerarlos en el desarrollo de platillos, menús y nuevos productos.

Conservación de alimentos y bebidas

Usar los métodos de conservación que inhiban el deterioro de los alimentos, aseguren su calidad o aumenten su vida útil.

Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas

Identificar las características y funcionamiento de las instalaciones y equipos usados en el área de alimentos y bebidas, para el diseño de las líneas de producción.

Gastroteología

Diferenciar las propiedades funcionales de las macromoléculas (carbohidratos, proteínas y lípidos), reconociendo su importancia en la transformación, diseño y elaboración de productos gastronómicos de calidad.



Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Higiene e inocuidad en Gastronomía

Identificar los conceptos, procedimientos y normas aplicables en las organizaciones gastronómicas, para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde su recepción hasta su consumo.

Innovación de productos gastronómicos

Crear productos alimenticios previamente diseñados, que cumplan con los estándares de calidad, factibles y que sean aceptados por los consumidores potenciales.

Métodos de evaluación sensorial (Optativa)

Aplicar los métodos de evaluación sensorial para la caracterización y evaluación de ingredientes y productos gastronómicos.

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Desarrollo humano y profesional

Promover el crecimiento del estudiante a través del análisis y la reflexión de contenidos que contribuyan al desarrollo de sus habilidades, destrezas y valores que fortalezcan su compromiso con el crecimiento personal y el desarrollo de su competitividad profesional.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Estancia profesional*

Usar los conocimientos, procedimientos, habilidades y destrezas aprendidos y desarrollados a lo largo de la carrera, en situaciones reales del ámbito profesional. Con ello se propicia el fortalecimiento de la formación integral del alumno.

Francés 1

Resolver problemas de interpretación del francés al español de manera verbal y escrita, de diálogos y textos de nivel A1-A2 (según el Cuadro de Referencia Europea ALTE, es decir, de nivel básico), relacionados con el ámbito de la Gastronomía.

Francés 2

Usar expresiones cotidianas y vocabulario básico relacionado con el ámbito gastronómico, en el idioma francés, que permitan la interacción con otras personas en escenarios relacionados con el servicio de alimentos y bebidas.

Francés gastronómico

Generar productos orales y escritos en francés, usando vocabulario gastronómico, y que sean acordes con los niveles B1 del Cuadro de Referencia Europea ALTE.

Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Inglés 5

Conocer y aplicar los elementos básicos para comunicarse en el idioma inglés, en sus formas oral y escrita, en situaciones como: comprensión de reglas, experiencias y hábitos presentes y pasados siguiendo secuencias lógicas, restricciones y obligaciones, solicitud y concesión de permisos, referencia a sucesos significativos, comprensión y expresión de relaciones de causa y efecto, comprensión de ideas centrales en un discurso oral y escrito; así como detalles relacionados con información personal, secuencia de eventos y descripción de lugares.

Inglés 6

Aplicar estructuras, vocabulario y estrategias comunicativas del idioma inglés en la expresión de situaciones presentes y anhelos a futuro, así como en la descripción de procesos, eventos y hechos, haciendo énfasis en el objeto que recibe la acción.

Inglés 7

Aplicar la estructura y función de tiempos verbales con el fin de comunicar eventos, hábitos, opiniones, planes y expectativas dando a su discurso matices de modo y aspecto tanto en lo oral como en lo escrito.

Inglés 8

Formular opiniones, requerimientos, advertencias, recomendaciones y otro tipo de discursos que conlleven una intención específica mediante el uso de verbos que definan esa intención en la que podrá imprimir un tono impersonal y de generalidad al centrar su discurso en un objeto, evento o proceso mediante el uso de voz pasiva y estructuras causativas.

Proyección ética y profesional

Analizar los problemas del entorno estudiantil y universitario, así como del ejercicio profesional en el ámbito gastronómico, contribuyendo a una actuación ética del gastrónomo como agente de cambio social.

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Investigación en Gastronomía

Analizar las diferentes perspectivas teórico-metodológicas de la investigación para abordar el estudio de la Gastronomía.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Argumentación y comunicación académica (Optativa)

Aplicar las técnicas de la argumentación y la comunicación para la elaboración y difusión de textos académicos.

Estadística

Aplicar los conceptos y procedimientos estadísticos básicos útiles para la recolección y análisis de datos, e interpretación de resultados en el ámbito gastronómico.

Métodos estadísticos para la Gastronomía

Aplicar los métodos estadísticos a un conjunto de datos obtenido de un experimento o una encuesta en el ámbito gastronómico.

Métodos de investigación cualitativos (Optativa)

Analizar los métodos de investigación cualitativos, sus características y diferencias, técnicas e instrumentos, para poder seleccionar el más adecuado a una situación particular en el campo de la Gastronomía.

Métodos y técnicas de investigación

Analizar y aplicar los métodos y técnicas de investigación social para desarrollar trabajos académicos y de divulgación.

Taller de investigación

Analizar los elementos teórico-metodológicos que fundamenten el abordaje del conocimiento gastronómico.

Proyecto de evaluación profesional

Diseñar el proyecto de evaluación profesional considerando las modalidades de titulación y la estancia profesional.

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Organizaciones gastronómicas

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética para ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Administración

Examinar los conceptos y fundamentos teóricos y metodológicos del proceso administrativo de las organizaciones gastronómicas.

Administración de empresas gastronómicas (Optativa)

Evaluar los procesos de la gestión integral de una micro, pequeña y mediana empresa gastronómica para la mejora continua.

Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas ~

Aplicar los conceptos y el proceso de integración del capital humano para contribuir al desarrollo de las organizaciones gastronómicas.

Compras y almacén en organizaciones gastronómicas ◆

Usar los métodos y herramientas de los procesos de compra y control de almacén de las organizaciones gastronómicas, para una gestión eficiente de sus recursos.

Contabilidad

Aplicar principios y métodos contables para la generación de información financiera en una organización gastronómica que permita una acertada toma de decisiones.

Costos y presupuestos en alimentos y bebidas

Emplear las técnicas básicas de la contabilidad de costos en las organizaciones gastronómicas que soporten la toma de decisiones y la adopción de políticas empresariales para elaborar presupuestos de ventas, costos y gastos.

Eventos especiales

Implementar eventos gastronómicos optimizando los recursos técnicos, humanos, financieros y materiales disponibles para cada caso y satisfaciendo las necesidades del cliente.

Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Finanzas aplicadas a la Gastronomía ♦

Integrar los indicadores financieros de las organizaciones gastronómicas que ayuden a tomar decisiones de inversión y financiamiento.

Marco legal para la Gastronomía

Clarificar las leyes y normas que rigen en materia de creación y desarrollo de organizaciones, productos y servicios gastronómicos.

Mercadotecnia para alimentos y bebidas

Diferenciar los elementos y tendencias de la mercadotecnia gastronómica para la comercialización de los productos y servicios que satisfagan las necesidades del mercado.

Mercadotecnia digital para Gastronomía (Optativa)

Aplicar técnicas de comunicación sobre productos, servicios o marcas gastronómicas utilizando diferentes medios digitales para estructurar estrategias de *marketing* efectivas.

Periodismo gastronómico (Optativa)

Elaborar contenidos escritos y visuales para informar en un lenguaje coloquial el acontecer del entorno gastronómico.

Plan de negocios

Integrar un plan de negocio para la creación, ampliación o mejora de una organización gastronómica.

Sistemas de calidad en Gastronomía

Diseñar mejoras en una empresa de alimentos y bebidas a partir del análisis de sus componentes para gestionar la calidad.

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Producción culinaria

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Bases de repostería

Aplicar los conceptos teóricos-prácticos básicos de la repostería para la elaboración de productos creativos y de alta calidad.

Cocina del mar (Optativa)

Conocer la cultura gastronómica del mar, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Cocina española

Conocer la cultura gastronómica española, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Cocina francesa ▲

Conocer la cultura gastronómica francesa, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Cocina italiana

Conocer la cultura gastronómica italiana, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Cocina latinoamericana (Optativa)

Conocer la cultura gastronómica latinoamericana, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Cocina mexicana de vanguardia

Desarrollar platillos, montajes y presentaciones innovadoras y creativas basadas en técnicas culinarias contemporáneas que utilicen ingredientes y tendencias de la cocina mexicana con la finalidad de salvaguardar sus sabores y aspectos culturales.

Cocina mexicana prehispánica y colonial

Conocer los antecedentes de la cocina mexicana considerando las técnicas prehispánicas para la elaboración de platillos de la cocina mestiza nacional.

Cocina mexicana tradicional

Conocer la cultura gastronómica mexicana tradicional, así como los utensilios y las técnicas para elaborar los platillos típicos más representativos de las distintas regiones del país, conservando sus características culinarias.

Cocina oriental

Conocer la cultura gastronómica oriental, aplicando los ingredientes que se utilizan en dicha cocina, así como las técnicas culinarias que le permitan la elaboración de los platillos más representativos.

Coctelería (Optativa)

Conocer la coctelería clásica internacional, contemporánea y las bebidas de vanguardia desarrollando habilidades y destrezas que permitan generar innovadoras propuestas de autor, así como plantear los maridajes idóneos para la cocina mexicana y de otras corrientes culinarias.

Enología

Conocer la cultura vitivinícola, comprendiendo los aspectos físicos y estructurales de la vid y los procesos de vinificación, crianza y maduración, que permitan identificar la clasificación y estilos de los vinos en el mundo.

Materia prima animal

Conocer e identificar insumos de origen animal, sus características, segmentación y aplicación dentro de las artes culinarias.

Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Materia prima vegetal

Conocer e identificar insumos de origen vegetal, sus características, clasificación y uso correcto dentro de las artes culinarias.

Procesos de panificación

Aplicar el proceso de la manufactura de la panadería nacional e internacional para elaborar, a partir de diferentes masas, distintas variedades de pan.

Repostería avanzada (Optativa)

Diseñar productos de alta repostería competitivos y de calidad considerando las diferentes técnicas de azúcar y chocolatería.

Repostería

Aplicar las técnicas de armado y confección de pastelería internacional para la elaboración y decoración de pasteles.

Servicio de alimentos y bebidas

Identificar los elementos del servicio de alimentos y bebidas que permitan desarrollar habilidades y destrezas para ofrecer un servicio de calidad.

Sistemas de producción de alimentos y bebidas

Conocer los recursos físicos, y humanos más importantes del área de producción que permitan la eficiencia en el servicio de alimentos y bebidas.

Técnicas avanzadas de cocina

Aplicar métodos de cocción de mayor complejidad en preparaciones de platillos gastronómicos, con fundamento de las técnicas básicas de cocina que involucren nuevos saberes para fortalecer el área de producción.

Técnicas básicas de cocina

Aplicar las técnicas básicas culinarias y métodos de cocción para la producción de platillos gastronómicos de calidad, así como el equipo básico de cocina.



Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Quesos en la Gastronomía (Optativa)

Conocer los antecedentes históricos del queso en las principales civilizaciones de la antigüedad, considerando sus características y clasificación para la elaboración de diferentes platillos y/o menús, además de la confección de los principales quesos frescos dentro de la gastronomía, aplicando técnicas culinarias de vanguardia

OBJETIVO DE ÁREA CURRICULAR

Sociedad y Gastronomía.

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Geografía gastronómica de México ♦

Diferenciar las Gastronomías regionales de México, considerando las características físicas del territorio, los recursos naturales alimenticios y las culturas culinarias como base para su aprovechamiento sustentable.

Historia de la Gastronomía

Identificar las características culinarias de las principales culturas que han influido a lo largo del tiempo en la conformación de la Gastronomía contemporánea.

Patrimonio gastronómico del Estado de México (Optativa)

Identificar los recursos alimentarios, sus mecanismos de obtención, comercialización y cultura culinaria en el Estado de México para su valorización.

Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo

Identificar las transformaciones que ha experimentado la cocina mexicana desde 1821 hasta la actualidad, para la comprensión de las problemáticas y tendencias de la Gastronomía nacional.

Patrimonio gastronómico prehispánico

Identificar los recursos alimentarios, sus mecanismos de obtención, comercialización y cultura culinaria en Aridoamérica y Mesoamérica en la época prehispánica para su valorización.

Patrimonio gastronómico virreinal

Identificar los procesos de adaptación y mestizaje de los recursos culinarios del viejo y el nuevo mundo, durante el periodo virreinal para la comprensión de la Gastronomía mexicana contemporánea.



Continuación...

OBJETIVOS DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Sustentabilidad

Comprender los conceptos, principios y prácticas de la sustentabilidad aplicables en las organizaciones gastronómicas.

Tendencias y temas emergentes en Gastronomía

Analizar las tendencias gastronómicas, a partir de la comprensión de los cambios sociales, culturales y económicos, proponiendo nuevos escenarios de actuación profesional.

Turismo gastronómico ♦

Diseñar experiencias gastronómicas que motiven el desplazamiento de los turistas con el fin de fortalecer las economías locales, a partir del aprovechamiento sustentable del patrimonio culinario.

* Actividad académica

~ UA que se impartirá en el idioma inglés.

▲ UA que se impartirá en el idioma francés.

♦ UA que se impartirán en la modalidad educativa mixta

3.2 Contenidos de Aprendizaje

ÁREA CURRICULAR	UNIDAD DE APRENDIZAJE
Ciencia y tecnología en la Gastronomía	<p>Análisis sensorial de los alimentos</p> <p>Bases de nutrición</p> <p>Bases químicas de los alimentos</p> <p>Bioteología en alimentos y bebidas</p> <p>Conservación de alimentos y bebidas</p> <p>Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas</p> <p>Gastrotecnología</p> <p>Higiene e inocuidad en Gastronomía</p> <p>Innovación de productos gastronómicos</p> <p>Métodos de evaluación sensorial (optativa)</p>
Investigación en Gastronomía	<p>Argumentación y comunicación académica (optativa)</p> <p>Estadística</p> <p>Métodos de investigación cualitativos (optativa)</p> <p>Métodos estadísticos para la Gastronomía</p> <p>Métodos y técnicas de investigación</p> <p>Proyecto de evaluación profesional</p> <p>Taller de investigación</p>

Continuación...

ÁREA CURRICULAR	UNIDAD DE APRENDIZAJE
Desarrollo humano y profesional	Estancia profesional*
	Francés 1
	Francés 2
	Francés gastronómico
	Inglés 5
	Inglés 6
	Inglés 7
	Inglés 8
Proyección ética y profesional	
Organizaciones gastronómicas	Administración
	Administración de empresas gastronómicas (optativa)
	Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas ~♦
	Compras y almacén en organizaciones gastronómicas ♦
	Contabilidad
	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas
	Eventos especiales
	Finanzas aplicadas a la Gastronomía ♦
	Marco legal para la Gastronomía
	Mercadotecnia digital para Gastronomía (optativa)
	Mercadotecnia para alimentos y bebidas
	Periodismo gastronómico (optativa)
	Plan de negocios
Sistemas de calidad en Gastronomía	



Continuación...

ÁREA CURRICULAR	UNIDAD DE APRENDIZAJE
Producción culinaria	Bases de repostería
	Cocina del mar (optativa)
	Cocina española
	Cocina francesa ▲
	Cocina italiana
	Cocina latinoamericana (optativa)
	Cocina mexicana de vanguardia
	Cocina mexicana prehispánica y colonial
	Cocina mexicana tradicional
	Cocina oriental
	Coctelería (optativa)
	Enología
	Materia prima animal
	Materia prima vegetal
	Procesos de panificación
	Quesos en la Gastronomía (optativa)
	Repostería
	Repostería avanzada (optativa)
	Servicio de alimentos y bebidas
	Sistemas de producción de alimentos y bebidas
Técnicas avanzadas de cocina	
Técnicas básicas de cocina	

Continuación...

ÁREA CURRICULAR	UNIDAD DE APRENDIZAJE
Sociedad y Gastronomía	Geografía gastronómica de México ♦ Historia de la Gastronomía Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo Patrimonio gastronómico prehispánico Patrimonio gastronómico virreinal Patrimonio gastronómico del Estado de México (optativa) Sustentabilidad Tendencias y temas emergentes en Gastronomía Turismo gastronómico ♦

* Actividad académica

~ UA que se impartirá en el idioma inglés.

▲ UA que se impartirá en el idioma francés.

♦ UA que se impartirán en la modalidad educativa mixta



3.3. Estructura y organización del plan de estudios

NÚCLEO BÁSICO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Bases de nutrición	Curso	4	0	4	8	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
3	Bases químicas de los alimentos	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
4	Contabilidad	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
5	Estadística	Curso-taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
6	Francés 1	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
7	Francés 2	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
8	Historia de la Gastronomía	Curso-taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía
9	Inglés 5	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
10	Inglés 6	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
11	Inglés 7	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
12	Inglés 8	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
13	Métodos y técnicas de investigación	Curso	4	0	4	8	Investigación en gastronomía
14	Sustentabilidad	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía

14	TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO		34	22	56	90	
-----------	--------------------------------	--	-----------	-----------	-----------	-----------	--



NÚCLEO SUSTANTIVO

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Bases de repostería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
2	Cocina española	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
3	Cocina francesa▲	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
4	Cocina italiana	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
5	Cocina mexicana de vanguardia	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
6	Cocina mexicana prehispánica y colonial	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
7	Cocina mexicana tradicional	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
8	Cocina oriental	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
9	Compras y almacén en organizaciones gastronómicas◆	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
10	Conservación de alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
11	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
12	Enología	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
13	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
14	Gastrotecnología	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
15	Geografía gastronómica de México ♦	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
16	Higiene e inocuidad en Gastronomía	Curso-Taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la gastronomía
17	Marco legal para la Gastronomía	Curso	4	0	4	8	Organizaciones gastronómicas
18	Materia prima animal	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
19	Materia prima vegetal	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria
20	Métodos estadísticos para la Gastronomía	Curso-taller	2	4	6	8	Investigación en Gastronomía
21	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
22	Patrimonio gastronómico prehispánico	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
23	Patrimonio gastronómico virreinal	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
24	Procesos de panificación	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
25	Repostería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
26	Servicio de alimentos y bebidas	Taller	0	4	4	4	Producción culinaria
27	Sistemas de calidad en Gastronomía	Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
28	Sistemas de producción de alimentos y bebidas	Curso-taller	2	2	4	6	Producción culinaria
29	Técnicas avanzadas de cocina	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
30	Técnicas básicas de cocina	Curso-taller	0	6	6	6	Producción culinaria
30	TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO		38	112	150	188	



NÚCLEO INTEGRAL

OBLIGATORIAS

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas ~/ ♦	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Análisis sensorial de los alimentos	Taller	0	6	6	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
3	Bioteología en alimentos y bebidas	Curso-taller	2	3	5	7	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
4	Eventos especiales	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
5	Finanzas aplicadas a la Gastronomía ♦	Curso-taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
6	Francés gastronómico	Curso-taller	2	2	4	6	Desarrollo humano y profesional
7	Innovación de productos gastronómicos	Curso-taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
8	Mercadotecnia para alimentos y bebidas	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas
9	Plan de negocios	Curso-taller	2	4	6	8	Organizaciones gastronómicas
10	Proyección ética y profesional	Taller	4	0	4	8	Desarrollo humano y profesional
11	Proyecto de evaluación profesional	Curso-taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
12	Taller de investigación	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
13	Tendencias y temas emergentes en Gastronomía	Curso	4	0	4	8	Sociedad y Gastronomía
14	Turismo gastronómico♦	Curso-taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía
	Estancia profesional*	Estancia	-	**	**	30	Desarrollo humano y profesional
Subtotal			30	33+ **	63+ **	12+ **	



OPTATIVAS

Cursar y acreditar tres unidades de aprendizaje para cubrir 18 créditos

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
1	Administración de empresas gastronómicas	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
2	Argumentación y comunicación académica	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
3	Cocina del mar	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
4	Cocina latinoamericana	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
5	Coctelería	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
6	Mercadotecnia digital para Gastronomía	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
7	Métodos de evaluación sensorial	Curso-Taller	2	2	4	6	Ciencia y tecnología en la Gastronomía
8	Métodos de investigación cualitativos	Curso-Taller	2	2	4	6	Investigación en Gastronomía
9	Patrimonio gastronómico del Estado de México	Curso-Taller	2	2	4	6	Sociedad y Gastronomía



Continuación...

No.	UNIDAD DE APRENDIZAJE	TIPO	HT	HP	TH	CR	ÁREA CURRICULAR
10	Periodismo gastronómico	Curso-Taller	2	2	4	6	Organizaciones gastronómicas
11	Quesos en la Gastronomía	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
12	Repostería avanzada	Taller	0	6	6	6	Producción culinaria
Subtotal			14	44	58	72	

17+1*	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	30+°	33+** +°	63+** +°	141	
--------------	----------------------------------	-------------	---------------------	---------------------	------------	--

° La carga horaria depende de las UA optativas que se cursen.

** Las horas de la actividad académica

* Actividad académica

~ UA que se impartirá en el idioma inglés.

▲ UA que se impartirá en el idioma francés.

◆ UA que se impartirán en la modalidad educativa mixta

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

UA OBLIGATORIAS	58 + 1 Actividad Académica
UA OPTATIVAS	3
UA A ACREDITAR	61+1 Actividad Académica
CRÉDITOS	419

Seriación

Unidad de aprendizaje antecedente	Unidad de aprendizaje consecuente
Bases de repostería	Repostería
Cocina mexicana prehispánica y colonial	Cocina mexicana tradicional
Cocina mexicana tradicional	Cocina mexicana de vanguardia
Estadística	Métodos estadísticos para la Gastronomía
Francés 1	Francés 2
Francés 2	Francés gastronómico
Inglés 5	Inglés 6
Inglés 6	Inglés 7
Inglés 7	Inglés 8
Métodos estadísticos para la Gastronomía	Análisis sensorial de alimentos
Taller de investigación	Proyecto de evaluación profesional
Técnicas básicas de cocina	Técnicas avanzadas de cocina



3.4 Resumen de la estructura y organización del plan de estudios

Área	Núcleo Básico						Núcleo Sustantivo						Núcleo Integral					
	Obligatorio			Optativo			Obligatorio			Optativo			Obligatorio			Optativo		
	UA	TH	CR	UA	TH	CR	UA	TH	CR	UA	TH	CR	UA	TH	CR	UA	TH	CR
Ciencia y tecnología en la Gastronomía	2	8	14	0	0	0	4	16	24	0	0	0	3	15	19	1	4	6
Desarrollo humano y profesional	6	24	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2+1*	8+*	44	0	0	0
Investigación en Gastronomía	2	8	14	0	0	0	1	6	8	0	0	0	2	8	12	2	8	12
Organizaciones gastronómicas	2	8	12	0	0	0	4	18	28	0	0	0	5	24	34	3	12	18
Producción culinaria	0	0	0	0	0	0	17	94	96	0	0	0	0	0	0	5	30	30
Sociedad y Gastronomía	2	8	14	0	0	0	4	16	32	0	0	0	2	8	14	1	4	6

*Actividad Académica

Resumen de la estructura curricular

No.	Área	Unidades de aprendizaje		Créditos	
		OBL	OPT	OBL	OPT
2	Ciencia y tecnología en la Gastronomía	9	1	57	6
3	Desarrollo humano y profesional	8+1*	0	80	0
4	Investigación en Gastronomía	5	2	34	12
5	Organizaciones gastronómicas	11	3	74	18
1	Producción culinaria	17	5	96	30
6	Sociedad y Gastronomía	8	1	60	6

*Actividad Académica

Resumen de la organización curricular a acreditar

Núcleo	Obligatorias			Optativas		
	UA	TH	CR	UA	TH	CR
Básico	14	56	90	0	0	0
Sustantivo	30	150	188	0	0	0
Integral	14+1*	63+**	123	3	°	18
Total	58+1*	249+**	401	3	°	18

* Actividad Académica, ** Más las horas de la actividad académica.

° La carga horaria depende de las UA optativas que se cursen.

3.5 Distribución en periodos escolares

Primer periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Bases químicas de los alimentos	2	2	4	6
Higiene e inocuidad en Gastronomía	2	2	4	6
Historia de la Gastronomía	2	2	4	6
Materia prima vegetal	0	4	4	4
Servicios de alimentos y bebidas	0	4	4	4
Técnicas básicas de cocina	0	6	6	6
TOTAL	6	20	26	32

Segundo periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Administración	2	2	4	6
Inglés 5	2	2	4	6
Materia prima animal	0	4	4	4
Métodos y técnicas de investigación	4	0	4	8
Patrimonio gastronómico prehispánico	4	0	4	8
Sustentabilidad	4	0	4	8
Técnicas avanzadas de cocina	0	6	6	6
TOTAL	16	14	30	46

Tercer periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Bases de nutrición	4	0	4	8
Conservación de alimentos y bebidas	2	2	4	6
Contabilidad	2	2	4	6
Inglés 6	2	2	4	6
Patrimonio gastronómico virreinal	4	0	4	8
Procesos de panificación	0	6	6	6
Sistemas de producción de alimentos y bebidas	2	2	4	6
TOTAL	16	14	30	46

Cuarto periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Bases de repostería	0	6	6	6
Cocina mexicana prehispánica y colonial	0	6	6	6
Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	2	2	4	6
Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	2	2	4	6
Estadística	2	2	4	6
Inglés 7	2	2	4	6
Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	4	0	4	8
TOTAL	12	20	32	44



Quinto periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas ~/ ♦	2	2	4	6
Compras y almacén en organizaciones gastronómicas ♦	2	4	6	8
Finanzas aplicadas a la Gastronomía ♦	2	2	4	6
Geografía gastronómica de México ♦	4	0	4	8
Inglés 8	2	2	4	6
Turismo gastronómico ♦	2	2	4	6
TOTAL	14	12	26	40

Sexto periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Cocina italiana	0	6	6	6
Cocina mexicana tradicional	0	6	6	6
Gastrotecnología	2	2	4	6
Marco legal para la Gastronomía	4	0	4	8
Métodos estadísticos para la Gastronomía	2	4	6	8
Optativa 1	°	°	°	6
Repostería	0	6	6	6
TOTAL	8+°	30+°	32+°	46



Séptimo periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Análisis sensorial de los alimentos	0	6	6	6
Cocina española	0	6	6	6
Cocina mexicana de vanguardia	0	6	6	6
Francés 1	2	2	4	6
Mercadotecnia para alimentos y bebidas	2	4	6	8
Optativa 2	°	°	°	6
Sistemas de calidad en Gastronomía	2	2	4	6
TOTAL	6+°	26+°	32+°	44

Octavo periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Biotecnología en alimentos y bebidas	2	3	5	7
Cocina oriental	0	6	6	6
Enología	0	6	6	6
Francés 2	2	2	4	6
Optativa 3	°	°	°	6
Plan de negocios	2	4	6	8
Taller de investigación	2	2	4	6
TOTAL	8+°	23+°	31+°	45

Noveno periodo escolar



UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Cocina francesa ▲	0	6	6	6
Eventos especiales	2	2	4	6
Francés gastronómico	2	2	4	6
Innovación de productos gastronómicos	2	2	4	6
Proyecto de evaluación profesional	2	2	4	6
Proyección ética y profesional	4	0	4	8
Tendencias y temas emergentes en Gastronomía	4	0	4	8
TOTAL	16	14	30	46

Décimo periodo escolar

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HT	HP	TH	CR
Estancia profesional*	-	**	**	30
TOTAL	-	**	**	30

° La carga horaria depende de las UA optativas que se cursen.

** Las horas de la actividad académica

* Actividad académica

~ UA que se impartirá en el idioma inglés.

▲ UA que se impartirá en el idioma francés.

◆ UA que se impartirán en la modalidad educativa mixta



3.6 Reglas de operación para administrar el plan de estudios

La oferta académica de unidades de aprendizaje (UA) para periodos regulares e intensivos, se realizara tomando en cuenta las fechas establecidas en el calendario escolar y con base en el plan de estudios (mapa curricular), desde los siguientes criterios:

Generales:

- Para otorgar el certificado de estudios y carta de pasante, el alumno debe aprobar la totalidad de UA obligatorias y optativas del plan de estudios, y cubrir el total de créditos señalados.
- Atención a la seriación entre UA, con la finalidad de respetar la progresión necesaria de la formación profesional señalada en el mapa curricular, la cual permitirá la elección de la carga académica del alumno.
- La evaluación de las UA se regirá por lo dispuesto en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales, y desde las normas que ahí se establecen se regulará la permanencia y promoción académica de los alumnos.
- La oferta académica de las UA del primer periodo escolar quedará sujeta a lo establecido en el mapa curricular.
- La ampliación de la oferta académica se realizará con base en las UA obligatorias y optativas del periodo escolar subsiguiente con atención en la seriación y aquellas que presenten índice de reprobación considerable.
- Los cursos de idiomas podrán acreditarse mediante su estudio y evaluación, a través de la evaluación por examen de competencias y/o su acreditación por constancias institucionales o certificados internacionales alcanzados previamente.
- La movilidad estudiantil se sustentará en UA comunes y equivalentes, así como en acuerdos y convenios entre instituciones nacionales, internacionales,



Organismos Académicos, Centros Universitarios y Dependencias Académicas, previa aprobación de los Consejos Académico y de Gobierno.

Los cursos y créditos realizados en movilidad estudiantil podrán reconocerse en el plan de estudios de origen por UA, por bloque de créditos o por periodo escolar.

- La evaluación profesional de los egresados se regirá por lo dispuesto en el Reglamento de Evaluación Profesional.
- Acordar de manera conjunta con los organismos académicos de la UAEM donde se imparte la Licenciatura en Gastronomía, la renovación de la gama de UA optativas, con la autorización de los HH. Consejos de Gobierno y Académico de la Facultad de Turismo y Gastronomía, notificando las propuestas a la Dirección de Estudios Profesionales.
- En el certificado de estudios la denominación de las UA obligatorias y optativas, deberán corresponder con lo señalado en la Estructura y organización del plan de estudios.

Particulares:

- La oferta académica se planeará con base en el análisis de los recursos financieros, humanos e infraestructura para definir el número de grupos, precisando cuántas y cuáles UA serán factibles de ofertar; dosificar la gama de UA de los núcleos Básico y Sustantivo en los periodos regulares recomendados (primavera y otoño).
- El alumno podrá cursar un mínimo de 21 créditos y un máximo de 52 créditos por periodo escolar regular.
- El mapa curricular se realizó con base en una trayectoria ideal, por lo cual podrá adaptarse a los recursos y la matrícula del programa educativo o bien a la matrícula de la Facultad o de los organismos académicos de la UAEM donde se imparte la Licenciatura en Gastronomía.



- Con base en el mapa curricular, los alumnos interesados podrán avanzar en su trayectoria académica cursando y acreditando las UA ubicadas en el periodo escolar subsecuente al que concluye y cuya seriación antecedente haya sido acreditada.
- La realización del Servicio Social es obligatorio, en términos del Reglamento de Servicio Social de la UAEM.
- La realización de prácticas académicas de campo justificadas por el tipo, carácter y contenido de la UA y consideradas en el programa de estudios se registrarán de acuerdo con los Lineamientos para la Realización de Prácticas Académicas de Campo de la Universidad Autónoma del Estado de México.
- La realización de las estancias profesionales, acatarán lo estipulado en el Reglamento de Prácticas o Estancias Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México.
- La Estancia Profesional como Actividad Académica obligatoria que el alumno deberá realizar en ámbitos reales de desempeño profesional, para integrar y aplicar los conocimientos adquiridos, se desarrollará en los últimos periodos de la trayectoria académica, con una duración mínima de 480 horas.
- Para concluir los estudios de Licenciatura en Gastronomía, el alumno deberá aprobar 58 UA obligatorias más 1 Actividad Académica obligatoria y 3 optativas, cubriendo así 419 créditos, de los cuales 401 son obligatorios y 18 optativos, como se establecen en el plan de estudios.
- Por núcleo, se deben cubrir 90 créditos en el básico, 188 en el sustantivo y 141 en el integral.
- Las UA de Inglés 5, 6, 7, 8 y francés 1 y 2, podrán acreditarse mediante su estudio y evaluación, a través del examen de competencias y/o su acreditación por constancias institucionales o certificados internacionales alcanzada previamente.
- Para el caso de las UA de Inglés, éstas deberán cursarse y/o acreditarse respetando el orden establecido en el mapa curricular.



Recomendaciones para la planeación académica de las UA optativas:

- Dosificar la gama de UA optativas en los periodos regulares recomendados (en periodos pares y nones) y utilizar los intensivos para excepciones.
- Realizar sondeo de preferencias para conocer el número de alumnos con las condiciones de inscripción a la(s) UA optativas establecidas en forma manual y ajustarlo con base en la matrícula activa del programa educativo, es decir, alumnos de movilidad, de planes en desplazamiento, desfasados y/o reprobados.
- Será necesario realizar análisis continuo de trayectorias académicas en particular, para conocer y atender las necesidades de los alumnos de manera oportuna para evitar irregularidades académicas.
- Considerar que el número total de UA optativas que el alumno debe acreditar en la licenciatura son tres del núcleo integral.

Con base en el mapa curricular y distribución de UA por periodos regulares, determinar en qué periodos es recomendable ofertar las mismas:

- Las UA optativas del núcleo integral que el alumno está obligado a acreditar, es recomendable ofertarlas a partir del sexto al octavo periodo, pudiendo elegir 3 UA de la gama de 12 UA en consideración de una posible afinidad temática relacionada con su proyección profesional.

El mapa curricular consta de 10 periodos escolares, tomando en cuenta que en el último se realizará únicamente la Estancia Profesional.



3.7 Formación común

Programa Educativo	FC
Gastronomía 2016	●
Turismo 2015	●

Unidad de Aprendizaje	HT	HP	TH	CR
Inglés 5	2	2	4	6

Objetivo:

Conocer y aplicar los elementos básicos para comunicarse en el idioma inglés, en sus formas oral y escrita, en situaciones como: comprensión de reglas, experiencias y hábitos presentes y pasados siguiendo secuencias lógicas, restricciones y obligaciones, solicitud y concesión de permisos, referencia a sucesos significativos, comprensión y expresión de relaciones de causa y efecto, comprensión de ideas centrales en un discurso oral y escrito; así como detalles relacionados con información personal, secuencia de eventos y descripción de lugares.

Unidad de Aprendizaje	HT	HP	TH	CR
Inglés 6	2	2	4	6

Objetivo:

Aplicar estructuras, vocabulario y estrategias comunicativas del idioma inglés en la expresión de situaciones presentes y anhelos a futuro, así como en la descripción de procesos, eventos y hechos haciendo énfasis en el objeto que recibe la acción.



Unidad de Aprendizaje	HT	HP	TH	CR
Inglés 7	2	2	4	6

Objetivo:

Aplicar la estructura y función de tiempos verbales con el fin de comunicar eventos, hábitos, opiniones, planes y expectativas dando a su discurso matices de modo y aspecto tanto en lo oral como en lo escrito.

Unidad de Aprendizaje	HT	HP	TH	CR
Inglés 8	2	2	4	6

Objetivo:

Formular opiniones, requerimientos, advertencias, recomendaciones y otro tipo de discursos que conlleven una intención específica mediante el uso de verbos que definan esa intención en la que podrá imprimir un tono impersonal y de generalidad al centrar su discurso en un objeto, evento o proceso mediante el uso de voz pasiva y estructuras causativas.

Unidad de Aprendizaje	HT	HP	TH	CR
Argumentación y comunicación académica	2	2	4	6

Objetivo:

Aplicar las técnicas de la argumentación y la comunicación para la elaboración y difusión de textos académicos.



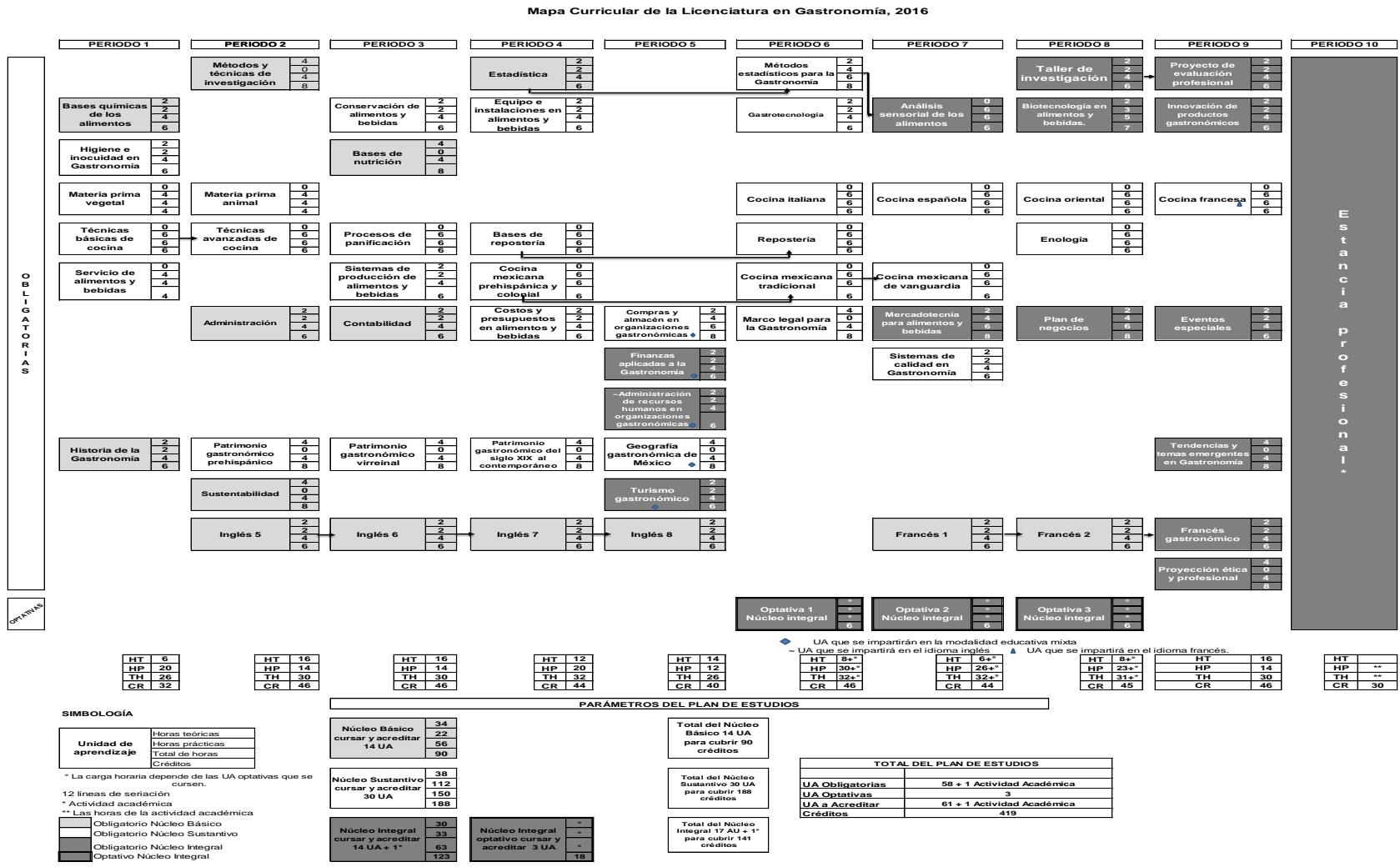
3.8 Formación equivalente

Formación equivalente que se comparte con la licenciatura en Turismo 2015

Facultad de Turismo y Gastronomía	
Turismo 2015	Gastronomía 2016
Administración	Administración
Contabilidad	Contabilidad
Métodos y técnicas de investigación	Métodos y técnicas de investigación
Plan de negocios	Plan de negocios
Proyección ética y profesional	Proyección ética y profesional
Proyecto de evaluación profesional	Proyecto de evaluación profesional



3.9 Mapa Curricular de la Licenciatura en Gastronomía, 2016





Distribución de unidades de aprendizaje optativas.

	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8	PERIODO 9	PERIODO 10
O P T A T I V A S						Métodos de evaluación sensorial	Argumentación y comunicación académica	Administración de empresas gastronómicas		
						2 2 4 6	2 2 4 6	2 2 4 6		
						Periodismo gastronómico	Cocina latinoamericana	Cocina del mar		
						2 2 4 6	0 6 6 6	0 6 6 6		
						Coctelería	Métodos de investigación cualitativos	Repostería avanzada		
						0 6 6 6	2 2 4 6	0 6 6 6		
						Quesos en la Gastronomía	Mercadotecnia digital para Gastronomía	Patrimonio gastronómico del Estado de México		
						0 6 6 6	2 2 4 6	2 2 4 6		



3.10 Tabla de equivalencia para desplazamiento

Plan de Estudios 2003				Plan de Estudios 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
Introducción a la Administración	4	6	Obligatoria	Administración	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Administración de recursos humanos en alimentos y bebidas	4	8	Obligatoria	Administración de recursos humanos en organizaciones gastronómicas	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación y créditos.
Animación y ambientación	4	6	Obligatoria	Eventos especiales	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Biología de los alimentos	4	6	Optativa	Biología en alimentos y bebidas	5	7	Obligatoria	Cambio de denominación, carácter, créditos y horas.
Calidad en el servicio	4	6	Obligatoria	Sistemas de calidad en Gastronomía.	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Cocina alemana	6	6	Optativa					Eliminación.
Cocina árabe	6	6	Optativa					Eliminación.
Cocina del mar	6	6	Optativa	Cocina del mar	6	6	Optativa	Sin cambio.
Cocina española	6	6	Optativa	Cocina española	6	6	Obligatoria	Cambio de carácter.
Cocina francesa	6	6	Obligatoria	Cocina francesa	6	6	Obligatoria	Sin cambio.
Cocina Italiana	6	6	Obligatoria	Cocina italiana	6	6	Obligatoria	Sin cambio.
Cocina latinoamericana	6	6	Optativa	Cocina latinoamericana	6	6	Optativa	Sin cambio.
Cocina mediterránea	6	6	Optativa					Eliminación
Cocina mexicana contemporánea	6	6	Obligatoria	Cocina mexicana de vanguardia	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Cocina mexicana tradicional	6	6	Obligatoria	Cocina mexicana tradicional	6	6	Obligatoria	Sin cambio.
Cocina oriental	6	6	Obligatoria	Cocina oriental	6	6	Obligatoria	Sin cambio.
Cocina vegetariana	6	6	Optativa					Eliminación.
Coctelería	4	5	Obligatoria	Coctelería	6	6	Optativa	Cambio de carácter.
Composición fisicoquímica de los alimentos	4	8	Obligatoria	Bases químicas de los alimentos	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación y créditos.



... Continuación

Licenciatura en Gastronomía 2003				Licenciatura en Gastronomía 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
Compras y almacén	6	8	Obligatoria	Compras y almacén en organizaciones gastronómicas	6	8	Obligatoria	Cambio de denominación.
Conservación y mantenimiento de los alimentos	4	6	Obligatoria	Conservación de alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Contabilidad aplicada	4	5	Obligatoria					Eliminación.
Contabilidad básica	4	6	Obligatoria	Contabilidad	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Sin cambio.
Desarrollo empresarial	4	8	Optativa					Eliminación.
Desarrollo humano	4	8	Obligatoria					Eliminación.
Desarrollo y diseño de productos	5	8	Optativa	Innovación de productos gastronómicos	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación, carácter, créditos y horas.
Ecología en gastronomía	4	6	Optativa	Sustentabilidad	4	8	Obligatoria	Cambio de denominación, carácter y créditos.
Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Sin cambio.
Estadística aplicada a la Gastronomía	6	8	Obligatoria	Métodos estadísticos para la Gastronomía	6	8	Obligatoria	Cambio de denominación.
Estadística descriptiva	4	6	Obligatoria	Estadística	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Estancia profesional	0	30	Obligatoria	Estancia profesional	0	30	Obligatoria	Sin cambio.
Evaluación sensorial en gastronomía	4	6	Optativa	Análisis sensorial de alimentos	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación, carácter y horas.
Finanzas aplicadas a la gastronomía	6	9	Optativa	Finanzas aplicadas a la Gastronomía	4	6	Obligatoria	Cambio de carácter, créditos y horas.
Francés 1	4	6	Obligatoria	Francés 1	4	6	Obligatoria	Sin cambio.
Francés 2	4	6	Obligatoria	Francés 2	4	6	Obligatoria	Sin cambio.



... Continuación

Licenciatura en Gastronomía 2003				Licenciatura en Gastronomía 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
Francés 3	4	6	Obligatoria	Francés gastronómico	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Francés 4	4	6	Obligatoria					Eliminación.
Gastrotecnología	4	6	Obligatoria	Gastrotecnología	4	6	Obligatoria	Sin cambio.
Geografía gastronómica	3	6	Obligatoria	Geografía gastronómica de México	4	8	Obligatoria	Cambio de denominación, créditos y horas.
Historia de la gastronomía	4	8	Obligatoria	Historia de la Gastronomía	4	6	Obligatoria	Cambio de créditos.
Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas	4	4	Obligatoria					Eliminación.
Ingeniería de alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria					Eliminación.
Inglés C1	4	6	Obligatoria	Inglés 5	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Inglés C2	4	6	Obligatoria	Inglés 6	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Inglés D1	4	6	Obligatoria	Inglés 7	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Inglés D2	4	6	Obligatoria	Inglés 8	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Innovación en empresas gastronómicas	5	7	Optativa					Eliminación.
Introducción a la mercadotecnia	4	6	Obligatoria					Eliminación.
Introducción al estudio del turismo	4	8	Obligatoria					Eliminación.
Marco legal para la gastronomía	4	8	Obligatoria	Marco legal para la Gastronomía	4	8	Obligatoria	Sin cambio.
Materia prima animal	2	4	Obligatoria	Materia prima animal	4	4	Obligatoria	Cambio de horas.
Materia prima vegetal	2	4	Obligatoria	Materia prima vegetal	4	4	Obligatoria	Cambia de horas.



... Continuación

Licenciatura en Gastronomía 2003				Licenciatura en Gastronomía 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
Mercadotecnia estratégica en alimentos y bebidas	6	9	Optativa	Mercadotecnia para alimentos y bebidas	6	8	Obligatoria	Cambio de denominación y créditos.
Métodos y técnicas de investigación	4	8	Obligatoria	Métodos y técnicas de investigación	4	8	Obligatoria	Sin cambio.
Nuevos procesos en gastrotecnología	5	8	Optativa					Eliminación.
Nutrición y dietética	4	8	Obligatoria	Bases de nutrición	4	8	Obligatoria	Cambio de denominación.
Panadería mexicana	6	6	Obligatoria	Procesos de panificación	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	4	8	Obligatoria	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo	4	8	Obligatoria	Sin cambio.
Patrimonio gastronómico prehispánico	4	8	Obligatoria	Patrimonio gastronómico prehispánico	4	8	Obligatoria	Sin cambio.
Patrimonio gastronómico virreinal	4	8	Obligatoria	Patrimonio gastronómico virreinal	4	8	Obligatoria	Sin cambio.
Principios de enología	4	6	Obligatoria	Enología	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación y horas.
Producción de alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Sistemas de producción de alimentos y bebidas	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Proyectos de inversión en alimentos y bebidas	6	9	Optativa	Plan de negocios	6	8	Obligatoria	Cambio de denominación y créditos.
Quesos	6	6	Obligatoria	Quesos en la Gastronomía	6	6	Optativa	Cambio de denominación y carácter.
Repostería avanzada	6	6	Obligatoria	Repostería avanzada	6	6	Optativa	Cambio de carácter.
Repostería básica	6	6	Obligatoria	Bases de repostería	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Repostería Intermedia	6	6	Obligatoria	Repostería	6	6	Obligatoria	Cambio de denominación.
Sanidad e higiene en alimentos y bebidas	3	6	Obligatoria	Higiene e inocuidad en Gastronomía	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación y horas.



... Continuación

Licenciatura en Gastronomía 2003				Licenciatura en Gastronomía 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
Servicio de A y B	4	6	Obligatoria	Servicio de alimentos y bebidas	4	4	Obligatoria	Cambio de créditos y denominación.
Taller de Investigación	4	6	Obligatoria	Taller de investigación	4	6	Obligatoria	Sin cambio.
Técnicas avanzadas de cocina	4	5	Obligatoria	Técnicas avanzadas de cocina	6	6	Obligatoria	Cambio de créditos y horas.
Técnicas básicas de cocina	4	5	Obligatoria	Técnicas básicas de cocina	6	6	Obligatoria	Cambio de créditos y horas.
Temas selectos de gastronomía	4	6	Obligatoria					Eliminación.
Tendencias de la gastronomía y su impacto en el turismo	4	8	Obligatoria	Tendencias y temas emergentes en Gastronomía	4	8	Obligatoria	Cambio de denominación.
Tópicos en gastrotecnología	4	8	Optativa					Eliminación.
Turismo y gastronomía	4	8	Obligatoria	Turismo gastronómico	4	6	Obligatoria	Cambio de denominación y créditos.
				Argumentación y comunicación académica	4	6	Optativa	Nueva
				Métodos de evaluación sensorial	4	6	Optativa	Nueva
				Periodismo gastronómico	4	6	Optativa	Nueva
				Mercadotecnia digital para Gastronomía	4	6	Optativa	Nueva
				Administración de empresas gastronómicas	4	6	Optativa	Nueva
				Proyecto de evaluación profesional	4	6	Obligatoria	Nueva



... Continuación

Licenciatura en Gastronomía 2003				Licenciatura en Gastronomía 2016				Relaciones
UA	TH	CR	Carácter	UA	TH	CR	Carácter	
				Proyección ética y profesional	4	8	Obligatoria	Nueva
				Cocina mexicana prehispánica y colonial	6	6	Obligatoria	Nueva
				Patrimonio gastronómico del Estado de México	4	6	Optativa	Nueva
				Métodos de investigación cualitativos	4	6	Optativa	Nueva



IV. MODELO EDUCATIVO

4.1 Modalidad educativa y sistema de administración de la enseñanza

La modalidad educativa de la Licenciatura en Gastronomía es mixta, ya que contempla unidades de aprendizaje escolarizadas y semipresenciales, con una combinación de sistemas de administración flexible de la enseñanza, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Estudios Profesionales de la UAEM (2007), que a la letra dice:

Artículo 110. Los estudios profesionales podrán impartirse en las modalidades escolarizada, no escolarizada y mixta.

I. Modalidad de estudios escolarizados. Se caracterizará porque la relación personal académico-alumno ocurre en una misma dimensión espacio-temporal, con la presencia regular del alumno en las instalaciones de la Universidad, dentro de tiempos, horarios y aulas, y su formación transcurre bajo la conducción del personal académico ordinario en cada unidad de aprendizaje.

El proceso de enseñanza y aprendizaje podrá incorporar el uso de tecnologías de la información y la comunicación, con el fin de ampliar los medios de interacción entre el personal académico y los alumnos.

II. Modalidad de estudios no escolarizados. La aplicación del plan de estudios asumirá que la relación personal académico/alumno se da en diferentes dimensiones de espacio y tiempo, por lo que la presencia regular del alumno en las instalaciones universitarias no se considerará indispensable.

Esta modalidad permitirá que el alumno tenga la posibilidad de elegir el tiempo y los espacios de estudio más adecuados a sus intereses y capacidades. Promoverá la formación autónoma del estudiante a través del estudio independiente e incorporación de estrategias y recursos didácticos especializados con el apoyo de tecnologías para la educación.

III. Modalidad educativa mixta. En ésta, dos o más unidades de aprendizaje se impartirán en forma escolarizada y no escolarizada, o bajo la combinación de los sistemas de administración de la enseñanza de ambas modalidades.

Artículo 111. Las modalidades educativas se instrumentarán mediante sistemas de administración de la enseñanza que ofrecerán diversos grados de flexibilidad en la realización de los estudios, de acuerdo con el tiempo, lugar, conducción de los procesos de enseñanza y aprendizaje, orientación de los estudios y carga horaria de las actividades académicas.



Artículo 112. La modalidad educativa de estudios escolarizados contará con los sistemas rígido o flexible, para la administración de la enseñanza.

I. Sistema rígido: el plan de estudios se administrará para que el alumno lo curse necesariamente en un tiempo, con una carga académica y unidades de aprendizaje fijos por periodo escolar.

II. Sistema flexible: el plan de estudios se administrará para que el alumno lo curse en un plazo mínimo, promedio o máximo, con base en la elección de la carga académica a cursar por periodo escolar.

Como puede apreciarse, en el plan de estudios se establecen unidades de aprendizaje que se cursarán con base en una carga académica por periodo escolar propio del sistema flexible, pero con una combinación de UA fijas, sobre todo en el caso de las seriadas; esto es, en combinación con el sistema rígido, así como de UA a cursar de manera semipresencial, siendo éstas las que implican una mayor presencia del alumno en espacios fuera de la institución que aplican para el desarrollo de prácticas profesionales y estancia profesional, así como en espacios virtuales. Éstos demandan un mayor uso de tecnologías de información y comunicación; promueve la formación autónoma del estudiante, a través del estudio independiente e incorporación de estrategias y recursos didácticos para su aplicación en situaciones reales.

4.2. Principios del aprendizaje, métodos de enseñanza y estrategias de aprendizaje

Pautas escolares para una cultura académica.

- Concentrar los recursos en la enseñanza y el aprendizaje.
- Dar libertad al docente para su actuación académica.
- Establecer una relación entre la familia y la escuela.
- Favorecer nuevos esquemas de formación docente y de métodos de enseñanza.
- Atender la cultura escolar como factor clave en la mejora de la enseñanza.
- Organización flexible y colaborativa para responder a necesidades y desafíos.
- Papel de los directivos: hacer de la escuela una organización transparente, lugar de investigación, donde profesores y alumnos aprendan.
- Promover un sentido de comunidad.



- La finalidad básica de la escuela es que los jóvenes aprendan y desarrollen su capacidad para aprender.
- La mejor motivación para el profesor ha de ser que el alumno aprenda.

El papel del profesor

- Capitalizar los intereses y formas de aprender de los alumnos.
- Diseñar objetivos y experiencias de aprendizaje estructuradas para lograrlos.
- Practicar una evaluación objetiva y justa del aprendizaje.
- Emplear reflexivamente las tecnologías de la información y comunicación.
- Convertir la experiencia escolar en algo atractivo e interesante.
- Emplear las TIC como herramientas para el aprendizaje, la investigación y el análisis crítico.
- Considerar las certezas del alumno para situar y avanzar en el proceso de aprendizaje.
- Promover la reflexión sobre lo que se hace y lo que se piensa.
- Delimitar derechos y obligaciones del alumno, y fomentar el control de su trabajo.
- Idear actividades que conecten los intereses, preocupaciones y expectativas de los alumnos, con el conocimiento a desarrollar.
- Mantener altas las expectativas de aprendizaje y comunicarlas a los alumnos.
- Mantener implicados y motivados a los alumnos, con actividades relevantes y que signifiquen un desafío.
- Ensayar y evaluar modelos de enseñanza apropiados al tipo de aprendizaje que desea promover.
- Proporcionar un ambiente que estimule el aprendizaje a través de una atmósfera ordenada y humana: Aprender junto con los alumnos.
- Enseñar las estrategias que permiten (aprender) clasificar y organizar la información, conectar ideas, identificar y construir patrones, descubrir un sentido.
- Atender a los alumnos en desventaja.



Principios del aprendizaje

Diversos psicólogos han aportado teorías para explicar el aprendizaje y de sus trabajos se han motivado diversas aplicaciones en el campo de la educación. Entre los más conocidos puede citarse a Arnold Gessel, David Ausubel, Carl Rogers, Edward Lee Thorndike, Erik Erikson, Jean Piaget, Lev Vygotski, y Robert Gagné.

El reto para los educadores está en seleccionar los principios del aprendizaje más pertinentes según la naturaleza de la disciplina, y, sobre todo, traducir estos principios en un empleo reflexivo y concreto de métodos de enseñanza y en el diseño de estrategias para el aprendizaje.

Algunos de los principios más importantes que configuran el aprendizaje, son:

Autoestima (concepto de sí mismo). Existe una mayor asimilación cuando se tiene confianza en las propias capacidades.

Complejidad. La racionalidad de la enseñanza no siempre se corresponde con la complejidad de la aplicación real de los conocimientos. El juicio profesional se adquiere mediante la revisión del conocimiento a partir del análisis crítico, el debate y la argumentación.

Comunicación estudiante-maestro. Comunicarse con los alumnos en un lenguaje claro, correcto y con una terminología técnica apropiada.

Desplazamiento asociativo. Una conducta esperada es realizable si se asocia a una determinada situación a la cual el aprendiz sea sensible.

Disposición. La actitud de la persona determina no sólo lo que hará, sino lo que le dará satisfacción o producirá fastidio.

Efecto. Las conductas exitosas se retienen y fijan; las infructuosas son olvidadas.

Ejercicio. Cuanto más se practica y repite lo aprendido, tanto más se arraiga el contenido del aprendizaje. Un aprendizaje no evocado o utilizado en mucho tiempo, puede llegar al olvido.

Empleo del tiempo. El aprendizaje no es función de la cantidad de horas de estudio, sino de la calidad del tiempo invertido.

Ensayo y error. Ensayar diversas ocasiones un comportamiento es necesario para dominarlo, si durante estos ensayos se identifica y reflexiona sobre los errores cometidos.



Estilos. Las personas aprenden de acuerdo con los rasgos cognitivos, afectivos y fisiológicos que les diferencian sobre cómo perciben, interaccionan y responden a sus ambientes de aprendizaje.

Estimulación. El aprendizaje es más consistente, amplio y duradero cuantos más sentidos estén involucrados en el proceso de aprender.

Intensidad. Con una experiencia fuerte y dramática se aprende mejor que con una experiencia débil. Es necesario mantener altas las expectativas del alumno, con habilidades que exijan organización, capacidad para autodirigirse y usar sus habilidades.

Motivación (Novedad). Todo acontecimiento o conocimiento novedoso e insólito se aprende mejor que lo rutinario o aburrido.

Motivación intrínseca. Los aprendizajes que requieren persistencia en la tarea, se logran por aquellos alumnos que desean aprender porque les gusta, porque tienen interés en aprender.

Participación. El alumno aprende sólo mediante la práctica de hacer o ejecutar aquello en lo que se busca sea experto. Para aprender, el alumno requiere esforzarse, hacer, experimentar, reflexionar, equivocarse, aprender de otros y con otros. Esta participación redundante en una asimilación más rápida y duradera. El aprendizaje profesional requiere libertad para aprender haciendo, en un contexto de riesgo relativamente bajo, y con acceso a una buena acción tutorial.

Predominancia de elementos. El que está aprendiendo puede captar lo esencial y basándose en esto dar la respuesta adecuada, dejando los detalles sin importancia a un lado.

Prioridad. Las primeras impresiones tienden a ser más duraderas.

Relevancia. El aprendizaje recibe gran impulso cuando el material que va a estudiar tiene sentido e importancia para el aprendiz; cuando el problema está claramente relacionado con la vida y el trabajo, cuando el proyecto, problema o pregunta tienen un significado importante.

Repetición. La repetición es necesaria para fijar una conducta recién adquirida y de esta manera se evita el olvido.

Resistencia. Los aprendizajes que implican cambios en la organización de la propia personalidad son percibidos como amenazantes y son difíciles de consolidar.

Respuesta múltiple. Cuando el que está aprendiendo se enfrenta a un problema, trata de hacer un ensayo tras otro; si da con la respuesta adecuada sobreviene el éxito y es posible el aprendizaje.



Respuesta por analogía. El ser humano responde ante circunstancias nuevas, como lo haría en una que fuese semejante y en la cual ya hubiese actuado y poseyese una respuesta en su repertorio.

Retroalimentación. La retroalimentación proporciona a las personas que aprenden, información sobre su progreso. Los aprendices motivados pueden ajustar su conducta para lograr el aprendizaje. La evaluación debe ser formativa.

Transferencia de elementos. Poder aplicar a otro campo lo aprendido en una disciplina, depende de la presencia de elementos idénticos, entre el aprendizaje original y el nuevo aprendizaje que se promueve.

Factores que mejoran el aprendizaje:

1. Interés en el trabajo.
2. Interés por mejorar.
3. El significado y el sentido.
4. La actitud activa del que aprende ante el problema.
5. La atención.
6. La ausencia de preocupaciones.



Características específicas de la enseñanza y el aprendizaje en Gastronomía

La formación en este proyecto curricular se enfoca desde la integralidad que implica la articulación de saberes con objetivos de aprendizaje y capacidades tanto personales como sociales, lo que genera resultados de aprendizaje que se constatan con la aplicación de conocimientos en la resolución de situaciones problema, mediante un método sustentado en la praxis educativa en donde la experiencia como concepto ligado al conocimiento, emerge de la intersección entre los intereses de estudiantes y profesores y el campo disciplinar y profesional.

En la perspectiva de Roegiers (2010), la integración adquiere sentido cuando se genera una sinergia entre los elementos más relevantes: contenidos, capacidades y situaciones o familias de situaciones problema. Ello implica establecer relaciones entre conocimientos teóricos, analíticos y prácticos, en donde el núcleo de aprendizaje parte de la capacidad de actuación del alumno, quien desarrolla competencias contextuales, adaptativas y éticas, simultáneamente con las competencias conceptuales, metodológicas y técnicas en distintos momentos de su formación, por lo que se establecen vínculos más cercanos entre contenidos académicos y aspectos concretos de la realidad.

La construcción de diversos escenarios de aprendizaje favorece la apropiación de nuevas experiencias que motiven la necesidad de reflexionar y analizar situaciones relacionadas con ámbitos de la profesión turística a través de situaciones concretas en contextos que se construyen con la intención de comprometer los saberes comunes, no sólo con el resultado, sino en el proceso mismo de su concepción para mejorar la comprensión de los propósitos educativos.

Estos escenarios pueden referirse tanto al aula convencional como a los espacios virtuales, que apoyados de las Tecnologías de Información y Comunicación, tienden hacia la configuración de nuevos ambientes para aprender, y a toda una gama de posibilidades y recursos a considerar en el diseño de dispositivos formativos que expanden las alternativas de aprendizaje en conexión con las realidades sociales y profesionales.

La Gastronomía en su dimensión educativa plantea importantes desafíos, en tanto que sus procesos de formación precisan adaptarse e incorporarse a escenarios innovadores y flexibles, para diversificar alternativas y afrontar el reto de enseñar y aprender con distintos referentes que propicien la interacción de enfoques disciplinarios, formas de pensamiento, culturas, saberes y contextos en los que se desarrollan problemáticas profesionales, ante las cuales el egresado en Gastronomía aporta respuestas y da continuidad en su análisis y resolución.



Se abren así múltiples posibilidades para impulsar la capacidad de innovación de los actores educativos, esencialmente profesores y alumnos, mediante la acción autogestiva, al incorporar también a otros actores sociales, lo que permite a su vez integrar procesos cognitivos básicos, capacidades y saberes, conocimiento estratégico y conocimiento metacognitivo.



4.3. Competencias, docentes y disciplinarias, como profesores, tutores, asesores y diseñadores de materiales didácticos

Las competencias del docente para su óptimo desempeño y práctica de enseñanza, así como para su actualización y capacitación, abarcan las siguientes (UAEM, 2009):

Competencias pedagógicas

Participación en el currículo

- Construcción de contenidos curriculares.
- Comprensión y manejo crítico y creativo del currículo.

Planeación didáctica

- Planificación de procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Selección de estrategias de intervención didáctica.
- Diseño de estrategias de aprendizaje.
- Diseño de estrategias y secuencias didácticas.
- Planeación y dirección de actividades académicas.
- Planeación y evaluación del trabajo pedagógico.

Didáctica o práctica docente

- Selección, creación y uso de estrategias de intervención didáctica.
- Creación de diversos climas de aprendizaje.
- Promoción, dirección y facilitación de procesos de aprendizaje.
- Evaluación académica.
- Evaluación de los procesos de enseñanza y de aprendizaje.



Competencias instrumentales

Cognitivas

- Pensamiento analítico.
- Pensamiento creativo.
- Pensamiento colegiado.

Metodológicas

- Docencia orientada hacia el aprendizaje.
- Docencia planificada.

Tecnológicas

- Uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

Lingüísticas

- Comunicación oral y escrita, y en su caso, del idioma inglés.

Competencias interpersonales

Individuales

- Comprensión de la diversidad social y cultural.
- Sentido ético.

Sociales

- Comunicación interpersonal.
- Trabajo en equipo.

Competencias de comunicación en segunda lengua

Oral

- Comprensión de instrucciones básicas.
- Comprensión de oraciones y expresiones de uso frecuente.
- Comprensión de instrucciones y expresión de opiniones.
- Comprensión de las ideas principales de un texto complejo.

Escrita

- Complementación de formularios y formatos básicos.
- Redacción de rutinas simples y peticiones.



- Descripción en términos simples de los aspectos del contexto inmediato.
- Elaboración de textos cortos.
- Elaboración de textos claros y detallados sobre temas diversos.



4.4 Instalaciones y equipamiento necesarios para la formación teórico práctica

En este proyecto curricular la formación en Gastronomía implica el uso de espacios que se encuentran principalmente en tres ámbitos:

- Infraestructura física con la que ya cuentan los organismos académicos, como son:
 - a) Talleres de cocina (fría, caliente, así como panadería) con equipos básicos para el almacenamiento, preparación y conservación de ingredientes y productos gastronómicos.
 - b) Almacenes para el resguardo de equipo mayor y menor, así como mobiliario.
 - c) Salón-comedor, para el desarrollo de eventos especiales, así como para el desarrollo de algunas unidades de aprendizaje.
 - d) Aulas con soporte tecnológico y conectividad a Internet.
 - e) Laboratorio de investigación en ciencia y tecnología en la gastronomía, con equipos altamente especializados para el análisis de alimentos, el cual ha sido de gran utilidad para el desarrollo de trabajos de titulación relacionados con la ciencia y la Gastronomía.
 - f) Centro de Autoacceso con material y equipo audiovisual.
 - g) Salas de cómputo con conectividad y software tanto básico como especializado en algunas áreas propias de la carrera en Gastronomía.
 - h) Biblioteca con los servicios de consulta a bases de datos y el acervo necesario de apoyo académico.
 - i) Plataformas de aprendizaje para la gestión de UA mixtas.
 - j) Aplicaciones para la interacción didáctica en línea a través de diversos dispositivos.



4.5 Otros escenarios de aprendizaje de necesaria previsión por convenio institucional

Para el desarrollo de las actividades académicas como el servicio social, las prácticas de campo y estancia profesional, el alumno realiza actividades relacionadas con la producción, servicio, administración e investigación en Gastronomía en sector público (instituciones educativas, centros de investigación), privado (pequeñas y medianas empresas de alimentos y bebidas) y social vinculadas con la Gastronomía, a través de convenios entre la Facultad y los diversos sectores.



V. CAPÍTULOS COMPLEMENTARIOS

5.1 Metodología de rediseño curricular

La reestructuración del proyecto curricular se construyó con la participación de los profesores de la Facultad de Turismo y Gastronomía y del Centro Universitario (CU) de Tenancingo.

Los trabajos iniciaron formalmente en el mes de marzo de 2014, a partir de una visión de integralidad entre todos los programas de licenciatura y posgrado de la Facultad de Turismo y Gastronomía, con el propósito de lograr mayor coordinación entre sus actividades de docencia, investigación y vinculación. Es por ello, que se generó un proyecto que propiciara la participación no sólo de la comunidad de la Facultad, sino también de los representantes del CU mencionado.

Se parte de un principio de colaboración y comprensión del proceso curricular, por lo que se llevaron a cabo actividades de formación y actualización en las que se integraron grupos de trabajo en tres dimensiones básicas: la temática curricular, la práctica profesional en Gastronomía y la disciplina.

Se conformó el comité curricular de la licenciatura que tuvo a su cargo integrar los trabajos de evaluación donde se consideraron los criterios establecidos en la Guía de Evaluación: pertinencia, congruencia, trascendencia, equidad, eficacia, eficiencia y gestión, los resultados de este análisis contribuyeron al rediseño curricular. Los estudios de pertinencia y análisis de la profesión en Gastronomía fueron desarrollados por una comunidad de práctica, mientras que los investigadores en comisión disciplinar abordaron lo relativo al análisis y delimitación del objeto de estudio de la Gastronomía, estableciendo la postura epistémica que se adopta para este programa académico.

La participación comprometida de la comunidad de profesores, estudiantes y personal administrativo, se pudo concretar mediante una serie de actividades colegiadas en eventos académicos que dio cabida al diálogo con académicos, profesionales del campo gastronómico y empleadores, enriqueciendo así la visión acerca de la profesión y de las necesidades del sector.

Se llevó a cabo un seminario interno sobre “Tendencias de innovación curricular en la educación superior, debates y desafíos”, que tuvo como propósito dilucidar sobre la configuración de modelos curriculares y sus implicaciones en la construcción de proyectos de formación, a fin de establecer los ejes fundantes para su diseño e implementación.



Asimismo, se integró un taller sobre la “Instrumentación para la evaluación curricular de la licenciatura en Gastronomía”, a partir del cual se lograron diseñar las estrategias metodológicas e instrumentos de trabajo para la evaluación del currículum de la licenciatura.

Posteriormente a ello, se llevaron a cabo las “Jornadas de integración curricular en turismo y Gastronomía de la licenciatura al posgrado”, que tuvieron como propósito identificar los principales sustentos de base contextual, disciplinar y educativa en torno a las perspectivas de análisis que aportan los fundamentos de reflexión y toma de postura para la evaluación y reestructuración curricular de los programas educativos de la licenciatura y posgrado; esto permitió establecer puntos de convergencia y ponderar la problemática identificada para la toma de decisiones.

En el proceso se llevaron a cabo actividades con estudiantes y profesores, tales como grupos de enfoque, entrevistas, encuestas, talleres y un evento internacional cuyo tema principal fue “Escenarios en el turismo y la Gastronomía: tendencias y desafíos para la formación humanística, científica y profesional” Con todo ello se logró valorar los distintos enfoques sobre los cuales se fundan modelos de formación científica y profesional en la universidad y así configurar marcos de entendimiento para crear proyectos curriculares en Gastronomía pertinentes y de calidad; ello, con la participación de grupos internos de trabajo en diálogo con académicos, actores sociales y profesionales que aportaron su experiencia en los ámbitos nacionales e internacionales acerca de perspectivas disciplinares y contextuales, enriqueciendo así las decisiones de actualización y mejora de los programas educativos de licenciatura.

La evaluación curricular consistió en la realización del diagnóstico y obtención de información acerca de la situación del proyecto curricular y el programa educativo, se llevó a cabo con el apoyo de la Dirección de Estudios Profesionales de la UAEM; con la orientación del Departamento de Desarrollo Curricular como dependencia encargada de regular, coordinar, asesorar y supervisar el desarrollo curricular de los estudios profesionales.

Para el caso de la evaluación curricular, los análisis se enfocaron en los criterios de pertinencia, congruencia, trascendencia, equidad, eficacia, eficiencia y gestión, como base para la toma de decisiones acerca del proyecto curricular, cuyos principales resultados dieron lugar al diagnóstico curricular que se integra en el primer apartado de este proyecto curricular reestructurado.

Para el acopio de información que luego fue analizada en sesiones permanentes de trabajo, se realizaron actividades de investigación documental y de campo, para lo cual los participantes utilizaron diversas estrategias metodológicas a fin de profundizar en el análisis colegiado y posterior redacción de los resultados.



Una vez concluido el diagnóstico, producto de la evaluación curricular, se concluyó que en general el proyecto curricular 2003 de la Licenciatura en Gastronomía sigue respondiendo a las necesidades sociales y del ámbito profesional, aunque con la necesidad de actualizar sus contenidos e impulsar estrategias formativas que permitan superar las debilidades del programa.

Con base en los análisis realizados se decidió trabajar en la reestructuración del proyecto curricular, lo que implicó valorar su tendencia formativa desde las perspectivas disciplinaria, profesional y pedagógica.

La segunda fase, correspondiente al diseño curricular, se llevó a cabo mediante un proceso de construcción de los distintos elementos a considerar en el proyecto curricular, partiendo de los fundamentos disciplinares y profesionales, así como de la lógica curricular a seguir, en este caso en la definición de los objetivos de aprendizaje y los contenidos que se articulan en torno al perfil de egreso y los nodos problemáticos a atender.

Se tuvo especial cuidado en la lógica de organización curricular, estableciendo las secuencias horizontales y verticales que dieran mayor coherencia a la trayectoria de los estudios, en un proceso formativo integrador que articula las estrategias de aprendizaje a través de la docencia, la investigación y la vinculación.

El proyecto, por asumir una modalidad mixta de tipo práctico, enfatiza el desarrollo de las prácticas profesionales y la estancia profesional, mediante un proceso semipresencial que se dará con el apoyo de las tecnologías de información y comunicación con plataformas de gestión del aprendizaje, tanto de acceso abierto como institucional.

Antes de iniciar el rediseño del plan de estudios, el comité disciplinar determinó el objeto de estudio y la conceptualización de la profesión; por su parte, la comunidad de práctica otorgó la información para definir el perfil del egresado, ello como bases para desprender los objetivos y contenidos que serían objeto de enseñanza y aprendizaje en la licenciatura.

Se recuperaron los principales resultados del diagnóstico curricular, específicamente de los análisis de pertinencia y congruencia.



Perfil de egreso

La definición del perfil del egresado fue elaborado con base en información proporcionada por la comunidad de práctica, específicamente de los resultados que obtuvieron de la aplicación de varios instrumentos, éstos se describen en otros apartados, atendiendo los planteamientos que comprende el perfil:

- Funciones y tareas profesionales que desempeñará el egresado.
- Formación requerida para la realización de las funciones y tareas como profesional universitario.
- Instrumentos y equipo que utilizará en el desempeño profesional.
- Sectores sociales y productivos donde se inserta el ejercicio profesional.
- Necesidades o problemas que contribuirá a satisfacer o resolver.
- Ámbitos de intervención profesional.

Plan de estudios

Se retomaron los resultados de los análisis de pertinencia y congruencia, de manera que a partir de la conceptualización de la profesión y del perfil del egresado, el comité curricular formuló los objetivos del programa educativo, en los que se expresan los aprendizajes teóricos, metodológicos y axiológicos que el alumno desarrollará de manera integral.

Para la concreción del plan de estudios se establecieron los parámetros crediticios del número de horas teóricas y prácticas, así como el carácter de las unidades de aprendizaje y su organización en el mapa curricular, en concordancia con todos los elementos del proyecto curricular, según lo establecido por el Reglamento de Estudios Profesionales de la UAEM.



VI. DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS

6.1 Fuentes consultadas

Bibliografía

- Basque Culinary Center (2011). *Carta abierta a los cocineros del mañana*. Lima, Perú: Basque Culinary Center.
- Bernáldez, C. A. (2015). *Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica*. Tesis de Maestría en Estudios Turísticos. UAEM. Toluca, México.
- Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Editorial Óptima. España.
- CENEVAL (2015). *Guía para el sustentante. Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Gastronomía (EGEL-GASTRO)*. México: Centro Nacional para la Evaluación de la Educación Superior, A. C.
- CENEVAL. (2014) Informe de gestión 2006-2014. *Evaluar...una buena medida para educar mejor*. (5). México: CENEVAL
- Centro de Estudios Superiores de San Ángel. (2015). *Informes sobre la Licenciatura en Gastronomía*. Correo electrónico. México: CESSA.
- CONEVAL (2014). *Informe de Evaluación de la Política de Desarrollo Social 2014*. México.
- INEGI (2014). *Estadísticas a propósito de la Reunión de la Comisión Ejecutiva Nacional*. México: Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados /Instituto Nacional de Estadística e Informática.
- Muñoz, Irma y Tamayo S., Ana Leticia (20?). *Diseño instruccional y sus factores de impacto en la innovación curricular en las licenciaturas de turismo y Gastronomía de la UAEMex*. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Oficina del Gobierno para la Ciencia Foresight (2011). *El futuro de los alimentos y la agricultura*. Resumen ejecutivo. Londres: Oficina del Gobierno para la Ciencia.
- Presidencia de la República. México. (2015). *Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional*. Diario Oficial de la Federación. 5 de agosto de 2015. Primera Sección. Presidencia de la República. México.
- Roegiers, X. (2010) *Una pedagogía de la integración. Competencias e integración de los conocimientos en la enseñanza*. México: Fondo de Cultura Económica
- Sánchez, C. A., Viesca, F.C., Sánchez, R.F., y Romero A.T. (2013). *Aprovechamiento gastronómico: una alternativa de reutilización de los residuos sólidos del laboratorio de alimentos y bebidas de la UAEM*. Revista Latinoamericana de Recursos Naturales 9 (1): 155-161, 2013. ISSN: 1870-0667. México.
- Santamaría, S. (2008). *La cocina al desnudo*. España: Ed. Temas de hoy.



- SEDESOL (2013). *Se desperdician más de 10 mil toneladas de alimento cada año en México*. Comunicado de Prensa. México: Secretaría de Desarrollo Social.
- Tamayo Salcedo, Ana Leticia (2014). *Análisis de la oferta educativa en Gastronomía en universidades públicas del centro del país*. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- The Global Commission on the Economy and Climate (2014). *Better growth. Better climate*. The New Climate Economy Report. Washington: The Global Commission on the Economy and Climate. Global Report.
- The Government Office for Science (2011). *Foresight. The Future of Food and Farming*. Final Project Report. London: The Government Office for Science.
- This, H. (2005). *Molecular Gastronomy: exploring the science of flavor*. New York: Columbia University Press.
- UAEM (2000). *Curriculum de la Licenciatura en Gastronomía*. Facultad de Turismo, Toluca, México.
- UAEM (2003). *Curriculum de la Licenciatura en Gastronomía*. Facultad de Turismo, Toluca, México.
- UAEM (2009). *Agenda Estadística 2008*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2010). *Agenda Estadística 2009*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2011). *Agenda Estadística 2010*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2012). *Agenda Estadística 2011*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2013). *Agenda Estadística 2012*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2013a). *Guía de evaluación curricular*. Departamento de Desarrollo Curricular, Secretaría de Docencia. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México
- UAEM (2014). *Agenda Estadística 2013*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM (2015). *Agenda Estadística 2014*. Secretaría de Planeación. Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México.
- UAEM. (1984) *Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México*. (154-155). Toluca: UAEM
- World Bank (2014). *Food Price Watch*. Febrero 2014, Año 4, No. 16. The World Bank Group.



World Business Council for Sustainable Development (2010). *Visión 20150. Una nueva agenda para los negocios*. Washington: World Business Council for Sustainable Development.

World Resources Institute (2013). *Creating a sustainable food future*. Washington: World Resources Institute.



Mesografía

Aguilar, P. (2014). *Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. Anales de Antropología*. Vol. 48 (1), pp. 11-31. Consultado el 21 de enero de 2016 en: <http://www.journals.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44185>

ASPIC Instituto Gastronómico (2014). *¿Por qué estudiar una carrera de Gastronomía?* Disponible en: <http://www.aspic.edu.mx/articulos/porque-estudiar-una-carrera-de-gastronomia/>

Bonilla, Ricardo (2014). *Si estudio cocina, que sea la mía*. México: Disponible en: <http://www.animalgourmet.com/2014/07/30/si-estudio-cocina-que-sea-la-mia/>

CENEVAL. (2014a) *Guía del Examen Nacional de Ingreso a la Educación Superior EXANI-II*. (En línea). México: CENEVAL. Disponible en: http://archivos.ceneval.edu.mx/archivos_portal/15308/GuiadelEXANI-II2014.pdf (10 de agosto de 2014).

Centro Culinario Ambrosía. (2015). *Carrera en Artes Culinarias*. México, DF: Centro Culinario Ambrosía. Disponible en: <http://www.ccaambrosia.mx/carrera-en-artes-culinarias.shtml> [consultado el 21 de julio de 2015].

CNDH (2008). *Informe mensual*. Gaceta 214, año 18, mayo de 2008. México: Comisión Nacional de los Derechos Humanos. Disponible en: <http://www.cndh.org.mx/sites/all/fuentes/documentos/Gacetas/214.pdf> [consultado en junio de 2015].

CONAPO (2015). *República Mexicana, Indicadores demográficos, 2010-2050*. México: Consejo Nacional de Población. Disponible en: http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Proyecciones_Datos [consultado el 09 de enero de 2015].

DCMX, CONAET, SECTUR, Cámara de comercio (2015) *Contenidos mínimos sugeridos para programas de educación superior en Turismo y Gastronomía* (2015) Gobierno de la Cd. de México. Disponible en <http://www.conaet.net/divulgacion/central-de-documentacion/documentos/> [consultado el 20 de octubre de 2015].

Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México (2014). *“La cocina mexicana, nuestro legado al mundo”*. Disponible en: <http://www.ccgmm.mx/>. [consultado en julio 27 de 2015].



DAAEI (2012). *Departamento de Apoyo Académico a Estudiantes Indígenas*. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: <http://www.uaemex.mx/DAAEI/antecedentes.html> [consultado en junio de 2015].

Departamento de Control Escolar, Facultad de Turismo Gastronomía.

Facultad de Turismo y Gastronomía (2015). *Talleres*. Difusión de la página web del Organismo Académico, periodo 2015^a. Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: <http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/> [consultada en junio de 2015].

Government Office for Science. (2011). *Foresight. The Future of Food and Farming Final Project Report*. London: The Government Office for Science. <http://www.coneval.gob.mx/Medicion/Paginas/Medici%C3%B3n/Pobreza%202012/Pobreza-2012.aspx>. [consultado el 09 de enero de 2015].

INEGI (2015). *Características principales de las unidades económicas del sector privado y paraestatal que realizaron actividades en 2013, según sector, subsector y rama de actividad económica 2013*. México: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Disponible en: <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/ce/ce2014/> [consultado el 11 de febrero de 2015].

ISSSTE (2012). *Grupos en situación de vulnerabilidad*. Secretaría General, Subdirección de Atención al Derechohabiente. México: Instituto de Seguridad Social para los Trabajadores. Disponible en: <http://www2.issste.gob.mx:8080/images/downloads/derechohabientes/ISSSTE- Informacion sobre Grupos en situacion de Vulnerabilidad.pdf> [consultado en junio de 2015].

Muñoz, Irma (2012). *Formación profesional de la Gastronomía en instituciones públicas en México*. Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación". México. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/447/44723985008.pdf> [consultado en julio de 2015].

Rosado, Carlos (1985). *Eficiencia, Eficacia y Contradicciones en las Instituciones de Educación Superior*. México. Disponible en: http://publicaciones.anui.es.mx/pdfs/revista/Revista56_S1A2ES.pdf. [consultado en julio de 2015].

SECTUR, CESTUR, CONACyT y Universidad la Salle Cancún (2012). *Alineación de los programas de estudio de educación turística a las necesidades del campo laboral*. México: Secretaría de Turismo/Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. Disponible en:



http://ictur.sectur.gob.mx/pdf/estudioseinvestigacion/sintesisprincipalesestudios/PROYECTO_FINAL_ALINEACION_Final_10L.pdf [consultado el 21 de julio de 2015].

SEyV (2015). *Becas*. Dirección de Servicios al Universitario, Secretaría de Extensión y Vinculación. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México. Disponible en: <http://www.uaemex.mx/SEyV/Alumnos/becas/Home%20Becas.html> [consultada en junio de 2015].

Superior de Gastronomía Universidad. (2015). *Licenciatura en Gastronomía*. México, D.F. Disponible en: <http://www.superiordegastronomia.edu.mx/portal/#>. [consultado el 13 de julio de 2015].

Universidad Anáhuac México Sur (2015). *Licenciatura en Gastronomía*. México: Universidad Anáhuac. Disponible en: <http://ols.uas.mx/escuela/AdmonTuryGastro/LicenciaturaGastronomia.asp#modelo> [consultado en julio 27 de 2015].

UNESCO. (2010). *Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*. UNESCO. 17 pp. Consultado el 15 de enero de 2016 en: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Universidad del Caribe (2015). *Licenciatura en Gastronomía*. Cancún, Quintana Roo: Universidad del Caribe. Disponible en: <http://ww2.unicaribe.edu.mx/oferta-educativa/licenciatura-en-gastronomia.html> [consultado en julio 27 de 2015].



6.2 Programa de instrumentación

Objetivo

Impulsar acciones encaminadas a la mejora de la práctica educativa a través de proyectos y tareas destinadas al desarrollo de los recursos humanos, técnicos, instrumentales, físicos y materiales necesarios para la operación del proyecto curricular de la Licenciatura en Gastronomía, dados los cambios generados en su reestructuración en el 2016.

Cartera de Proyectos

Proyecto 1: Formación, actualización y capacitación docente

Objetivo: Desarrollar acciones estratégicas que potencien capacidades de intervención docente para mejorar los procesos de enseñanza y de aprendizaje, a través de la formación y profesionalización del profesorado en las dimensiones pedagógico, didácticas y disciplinares acordes con el modelo curricular de la Licenciatura en Gastronomía.

Estrategias

- Impulsar la formación, actualización y capacitación de los profesores en el área disciplinar, tutorial y pedagógica, a fin de transitar a una docencia pertinente y acorde con las nuevas necesidades del proyecto curricular.
- Fortalecer el trabajo colegiado para la producción pedagógica y la dinamización de las áreas de docencia.

Acciones

- Comunicar a los profesores de manera permanente, mediante diversas estrategias de disseminación, el modelo curricular de la licenciatura y sus implicaciones en la docencia.
- Actualizar y capacitar a los docentes en el diseño de documentos de programación pedagógica y guías de estudio independiente para el caso de las UA mixtas.
- Dinamizar las áreas de docencia de acuerdo con las tendencias disciplinares y didácticas.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Coordinación de Licenciatura, Educación Continua, Comité Curricular, Áreas de Docencia.

Fecha de realización

Periodo intersemestral



Proyecto 2: Administración escolar

Objetivo: Dirigir los procesos de gestión escolar que faciliten la administración flexible del proyecto curricular de la licenciatura, en apego a criterios educativos aprobados por las instancias de autoridad correspondientes y en estricta observancia de la legislación universitaria vigente.

Estrategias

- Sujetarse a los criterios institucionales para regular la admisión, promoción, permanencia, egreso y titulación de los alumnos.
- Difundir amplia y oportunamente los procesos de la administración escolar para su observancia por profesores y estudiantes.

Acciones

- Realizar la promoción, preinscripción, selección e inscripción de los alumnos en los periodos establecidos por la autoridad institucional.
- Precisar la oferta educativa por periodo escolar con base en la capacidad instalada y comportamiento de la matrícula.
- Integrar la plantilla del personal docente.
- Diagnosticar problemas de rezago de los alumnos y generar reportes para su oportuna atención por las instancias correspondientes.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Coordinación de Licenciatura, Control Escolar.

Fecha de realización

En proceso



Proyecto 3: Apoyo a la docencia y actividades académicas

Objetivo: Gestionar los recursos técnicos, físicos y materiales para fortalecer las actividades de docencia.

Estrategias

- Crear espacios de interacción didáctica con el soporte tecnológico y material disponible que facilite el desarrollo de UA mixtas y de administración flexible.
- Promover el aprovechamiento y uso de equipo e instalaciones de apoyo a la docencia y actividades académicas.
- Impulsar el aprovechamiento del Centro de Autoacceso como un medio de formación autogestivo para el aprendizaje y habilitación en el uso de idiomas pertinentes al modelo curricular de la licenciatura en Gastronomía.

Acciones

- Propiciar la creación de entornos de aprendizaje que faciliten el uso de dispositivos didácticos acordes con las estrategias de formación, definidas en el modelo educativo del proyecto curricular.
- Actualizar el acervo bibliográfico y hemerográfico acorde con las nuevas necesidades.
- Diseñar y difundir el material didáctico para las actividades de aprendizaje individuales y colaborativas.
- Disponer de los servicios de comunicación, aplicaciones de espacios de trabajo compartido, software, plataforma de apoyo a las UA mixtas.
- Propiciar el desarrollo de estrategias para el dominio del idioma inglés (lenguaje técnico propio de la Gastronomía), tales como: círculos de aprendizaje, de lectura, clases disciplinarias impartidas en dicho idioma, actividades que impliquen la concurrencia de dos o más UA con las de inglés, grupos de discusión.

Responsables y participantes

Subdirección Administrativa, Coordinación de Licenciatura, Apoyo a la Docencia, Profesores.

Fecha de realización

Inicio de cada periodo.



Proyecto 4: Enseñanza del idioma inglés

Objetivo: Fortalecer la enseñanza del idioma inglés para lograr mejores niveles de aprovechamiento y aplicación de acuerdo con los propósitos de la carrera y perfil del egresado.

Estrategias

- Generar esquemas para la atención de los alumnos que requieran regularización a fin de facilitar el tránsito entre las UA de inglés en tiempo y forma.
- Vincular el desarrollo de proyectos entre contenidos curriculares y habilidades lingüísticas del idioma inglés.
- Impulsar el aprovechamiento del Centro de Autoacceso como un medio de formación autogestivo para el aprendizaje y habilitación en el uso de idiomas pertinentes al modelo curricular de la Licenciatura en Gastronomía.
- Promocionar y difundir las certificaciones internacionales de dominio de la lengua para el fortalecimiento de los currículos de los alumnos.
- Diagnosticar el nivel de inglés de los alumnos de nuevo ingreso y compararlo con el nivel alcanzado al concluir los estudios.

Acciones

- Diseñar desde los Centros de autoacceso programas de aprendizaje autónomos enfocados en la regularización del idioma.
- Fortalecer y ofertar programas para la regularización de inglés de los alumnos de nuevo ingreso.
- Difundir la oferta académica de las dependencias universitarias que apoyen en la regularización del inglés.
- Actualizar y capacitar a los docentes en el diseño e implementación de documentos de programación pedagógica para la enseñanza del inglés.
- Propiciar el desarrollo de estrategias para el dominio del idioma inglés, con lenguaje técnico propio de Gastronomía tales como: Círculos de aprendizaje, de lectura, clases disciplinarias impartidas en dicho idioma, actividades que impliquen la concurrencia de dos o más unidades de aprendizaje con las de inglés, grupos de discusión.
- Establecer canales de comunicación y metodologías de trabajo entre la Facultad y la Dirección de Aprendizaje de Lenguas para la oferta de UA bilingües.
- Aplicar examen para diagnosticar el nivel de inglés de los alumnos de nuevo ingreso.



- Aplicar examen para diagnosticar el nivel de inglés de los alumnos que concluyen sus estudios.
- Comparar los resultados de los exámenes diagnósticos de inglés de ingreso y egreso que permita medir el nivel alcanzado por los alumnos.
- Establecer las acciones que apoyen el desempeño académico de los estudiantes en el aprendizaje del inglés.
- Determinar que UA son pertinentes para el desarrollo de productos bilingües que tengan correspondencias con los niveles de inglés.
- Difundir los servicios de certificación de la Facultad de Lenguas y su calendarización.
- Establecer un convenio con la Facultad de Lenguas para la certificación de alumnos de la Facultad.
- Diseñar esquemas de autopreparación para certificaciones del inglés en los CAA.
- Vincular los CAA con la UA, tecnologías y aprendizaje autónomo para articular estrategias de enseñanza conjuntas.

Responsables y participantes

Subdirección Administrativa, Coordinación de Licenciatura, Apoyo a la Docencia, Profesores, Coordinación del Centro de Auto Acceso. ** Coordinación de Lenguas**

Fecha de realización

Inicio de cada periodo.

Proyecto 5: Extensión y Vinculación

Objetivo: Fortalecer y ampliar la vinculación con el sector público, privado y social acorde con las necesidades del proyecto curricular.

Estrategias

- Evaluar la pertinencia de los convenios de colaboración que permitan fortalecer las actividades de vinculación.
- Generar nuevos esquemas de vinculación integral que respondan a la dinámica del modelo curricular.
- Facilitar la firma de convenios o acuerdos de colaboración con diversas instancias de participación profesional.



- Elaborar y actualizar permanentemente una cartera de alternativas de inserción para la formación práctica de los alumnos.
- Promover la movilidad nacional e internacional de alumnos, profesores e investigadores para el desarrollo de proyectos de mutuo interés.

Acciones

- Actualizar la cartera de convenios de colaboración con los sectores público, privado y social.
- Crear grupos o comunidades de práctica que influyan directamente en la inserción y desarrollo del servicio social, prácticas y estancias profesionales de los alumnos, así como de la investigación aplicada y de la oferta de productos y servicios gastronómicos, a partir de los convenios de colaboración y acuerdos operativos.
- Integrar a alumnos, profesores e investigadores en los procesos de movilidad respaldados en los convenios institucionales.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Coordinación de Licenciatura, Coordinación de extensión y vinculación, Comité Curricular, Áreas de Docencia, Profesores.

Fecha de realización

Inicio de cada periodo.

Proyecto 6: Prácticas escolares, prácticas profesionales y estancias profesionales.

Objetivo: Fortalecer el proceso de aprendizaje a través de la práctica y aplicación de conocimientos y competencias en ámbitos reales de desempeño y acorde al perfil y formación profesional de los alumnos.

Estrategias:

- Generar esquemas de integración para la formación práctica de los alumnos a partir de los convenios de colaboración y acuerdos operativos con los sectores público, privado y social.
- Promover espacios de interacción y beneficio mutuo que contribuyan en la solución de problemáticas reales y permitan reafirmar en el alumno su responsabilidad social y ética con su profesión.
- Impulsar el trabajo colegiado para el desarrollo, seguimiento y evaluación de las prácticas escolares, prácticas profesionales y estancias profesionales, que permitan alcanzar los objetivos del proyecto curricular.



Acciones:

- Integrar, o en su caso actualizar, un comité de prácticas escolares, prácticas profesionales y estancias profesionales.
- Aplicar, en coordinación con las áreas correspondientes, el trabajo colegiado para el desarrollo de las prácticas escolares como estrategias de aprendizaje de acuerdo con el tipo y carácter de las UA.
- Establecer un programa de prácticas escolares acorde al nuevo proyecto curricular; con el apoyo del comité curricular y las áreas de docencia.
- Dar seguimiento y evaluar los resultados de las prácticas escolares, prácticas profesionales y estancias profesionales.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Coordinación de Licenciatura, Coordinación de extensión y vinculación, Comité Curricular, Áreas de Docencia, Profesores.

Fecha de realización:

Inicio de cada periodo.

Proyecto 7: Organización académico-administrativa

Objetivo: Generar una organización académico-administrativa que privilegie las nuevas prácticas y los resultados encaminados a la consolidación y fortalecimiento del proyecto educativo, acorde con la reglamentación institucional.

Estrategias

- Adecuar las funciones y atribuciones de las áreas académicas y administrativas de apoyo al proyecto curricular y en su caso crear las instancias que faciliten el desarrollo de las actividades de docencia.
- Actualizar la normatividad interna de la Facultad.

Acciones

- Operar las áreas de apoyo a las actividades académicas y administrativas del programa.
- Elaborar los lineamientos normativos internos pertinentes que rijan la operatividad del proyecto curricular.
- Elaborar un manual operativo sobre los procesos de administración escolar que facilite la toma de decisiones.



Responsables y participantes

Subdirección Académica, Subdirección Administrativa, CIETUR, Coordinación de Licenciatura, Coordinación de Difusión Cultural, Coordinación de Extensión y Vinculación, Coordinación de Planeación, Departamento de Acreditación, Departamento de Apoyo a la Docencia.

Proyecto 8: Tutoría Académica

Objetivo: Reorientar la labor tutorial mediante un programa que brinde mayor soporte académico pedagógico al modelo curricular.

Estrategias

- Inducir a los profesores-tutores en el proyecto educativo.
- Definir el perfil y la actividad del profesor-tutor para la función tutorial.
- Impulsar estrategias diversificadas de tutoría académica que brinde apoyo integral en la formación de los alumnos, a partir de las necesidades detectadas para su mejor desarrollo personal y académico-profesional.
- Optimizar el uso de información e indicadores que ofrece el SITA para la toma de decisiones.

Acciones:

- Dar seguimiento puntual a los tutorados que se encuentren dentro del plan de estudios en desfase, a fin de evitar rezagos o la baja de UA.
- Asignar profesor-tutor a los alumnos de nuevo ingreso para conducirlos hacia su formación integral y estimular en ellos la capacidad de responsabilizarse de su aprendizaje y formación.
- Apoyar la integración y reconocimiento de asesores disciplinarios en las modalidades individual y grupal, que fortalezcan los contenidos de aprendizaje en unidades curriculares específicas, el desarrollo de proyectos en prácticas profesionales o en la iniciación a la investigación.
- Contar con una cartera de mentores académicos.



Responsables y participantes

Subdirección Académica, Tutoría Académica, Profesor-Tutor, Asesores disciplinarios.

Fecha de realización

Periodo intersemestral

Proyecto 9: Laboratorios y talleres

Objetivo: Regular la operatividad y funcionamiento de los talleres de alimentos y bebidas así como de las diferentes áreas que los conforman (salón comedor, cocina, panadería, almacenes, área de servicio, etc.) de manera eficiente y eficaz para el fortalecimiento de la práctica culinaria durante la formación del licenciado en Gastronomía.

Estrategias

- Supervisar las actividades operativas dentro de las áreas que conforman el taller de alimentos y bebidas para la óptima organización de las tareas a desempeñar. Capacitando a instructores y alumnos en el buen uso del equipo.
- Supervisar las condiciones de limpieza y funcionamiento del equipo, utensilios y mobiliario implementando los instrumentos de control correspondientes (formatos de revisión, mantenimiento preventivo y correctivo).
- Realizar un informe semestral sobre las condiciones de operación de los talleres, así como un inventario de equipo mayor y menor, mobiliario, enseres eléctricos, loza, cubertería, cristalería y mantelería existentes en los almacenes para gestionar, en su caso, la actualización o renovación de equipo de acuerdo con su condición.
- Elaborar inventarios mensuales del equipo, utensilios, mobiliario, enseres eléctricos, loza, cubertería, cristalería y mantelería existentes en los almacenes.

Acciones

- Analizar y verificar el cumplimiento de los horarios establecidos de uso de talleres y laboratorios para optimizar el flujo de grupos.
- Determinar el material, utensilios y equipo adecuado que satisfagan las necesidades de cada unidad de aprendizaje.
- Registrar la entrega y devolución del equipo requisitado para las clases correspondientes.



- Responsables para la ejecución.
- Fecha de realización.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Subdirección Administrativa, Coordinación Académica, Coordinación operativa, Tutoría Académica, Profesor-Tutor, Asesores disciplinarios.

Fecha de realización

Periodo intersemestral

Proyecto 10: Vinculación Académica y estudiantil

Objetivo: Estimular en el alumnado la creatividad para la solución de problemas, mediante una actitud reflexiva, de juicio y de una conciencia en su tarea, con valores éticos y morales a fin de enfrentar los retos que demanda la sociedad.

Estrategias

- Retomar y recrear, desde el contexto cultural y profesional, las acciones que realizan los sujetos y sus expectativas sociales y culturales, como son sus valores y afirmaciones
- Alcanzar la **conciencia sociocultural** por medio de la reflexión de los valores morales, considerando habilidades y estilos de vida de acuerdo con los cambios sociales y culturales.

Acciones

- Utilizar los conocimientos académicos adquiridos durante su formación para dar solución a los problemas de una comunidad en particular mediante cursos o talleres que los acerquen con la población.
- Generar proyectos que fortalezcan el desarrollo social, a través de los valores para adquirir conciencia del quehacer universitario y asumir la identidad como alumno universitario.

Responsables y participantes

Subdirección Académica, Subdirección Administrativa, Coordinación Académica, Coordinación operativa, Tutoría Académica, Profesor-Tutor, Asesores disciplinarios.

Fecha de realización

Periodo intersemestral



6.3 Documentos de programación pedagógica

6.3.1 Programas de estudio

Primer Periodo

I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte	Facultad de Turismo y Gastronomía			
Licenciatura	Gastronomía			
Unidad de aprendizaje	Bases químicas de los alimentos	Clave		
Carga académica	2	2	4	6
	Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos
Periodo escolar en que se ubica	1	2	3	4
	5	6	7	8
	9			
Seriación	Ninguna		Ninguna	
	UA Antecedente		UA Consecuente	

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)			

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>

Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Actualmente, los estilos de vida de las sociedades en México y en el mundo han modificado drásticamente la alimentación. Aunado a lo anterior y posiblemente ligado a estos cambios en la alimentación, existen cada vez más sectores de la sociedad que exigen una alimentación particular debido a estados de salud particulares (v. gr. alérgicos, intolerantes, etc.). Todo lo anterior hace que la producción de alimentos requiera de hacer énfasis en la elaboración de productos sanos, funcionales e innovadores, todo esto siendo acorde con los nuevos estilos y ritmos de vida. De aquí que surge la imperiosa necesidad de formar individuos calificados, capaces de realizar propuestas que permitan mejorar las diferentes situaciones que comúnmente se presentan durante las etapas de acondicionamiento, producción, almacenamiento, conservación y consumo de alimentos. La contribución de esta unidad de aprendizaje al perfil de egreso del Licenciado en Gastronomía es proporcionar competencias a nivel de conocimiento básico sobre la función y naturaleza de los diversos componentes que se encuentran presentes en los alimentos, así como las principales reacciones que se podrían presentar desde la selección de ingredientes hasta su consumo del producto final.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Básico

Área Curricular: Ciencia y Tecnología en la Gastronomía

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.



- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación:

Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Identificar las características, funciones y reacciones en las que participan los principales componentes químicos de los alimentos durante los diferentes procesos a los que éstos son sometidos, que sustenten su uso gastronómico.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

<p>Unidad 1. El agua en los alimentos</p>
<p>Objetivo: Identificar la importancia, propiedades, estructura, distribución, funciones e importancia del agua en los alimentos.</p>
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La importancia del agua para la vida • Estructura • Propiedades fisicoquímicas • Funciones e importancia del agua en los alimentos • Contenido de agua en los alimentos • Humedad • Actividad acuosa: distribución y tipos de agua presente en los alimentos. • Estabilidad de los alimentos con base en su contenido de agua
<p>Unidad 2. Macromoléculas</p>
<p>Objetivo: Conocer la estructura, clasificación, funciones, reacciones e importancia de las macromoléculas en los procesos culinarios.</p>
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carbohidratos: definición, estructura general, clasificación, importancia, funciones y reacciones en las que participan. • Proteínas: definición, importancia, niveles organizacionales, estabilidad, principales proteínas en alimentos y reacciones. • Lípidos: definición, importancia, estructura, clasificación, propiedades y funciones y reacciones.
<p>Unidad 3. Microcomponentes</p>
<p>Objetivo: Identificar la importancia de los microcomponentes (pigmentos, vitaminas y minerales) en los procesos culinarios.</p>
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pigmentos, • Vitaminas y minerales en los alimentos: • definición, • importancia, • clasificación, • estructura, • funciones y factores que podrían afectar su estabilidad.



VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Badui S. (2014). Química de los alimentos. Editorial Pearson Educación. 5ª Edición. México.

Badui, S. (2015) . La ciencia de los alimentos en la práctica. Editorial Pearson Educación.

McGEE, H. (2007). La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Debate. 1era Edición. España.

Cordoba F.J.L. (1998). La química y la cocina. La ciencia para todos. No. 93. Fondo de Cultura Económica. México.

Mesografía

<http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen2/ciencia3/093/html/laquimic.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=YHfDDdEzniU>

<https://www.youtube.com/watch?v=krBaYZd3stk>

https://www.youtube.com/watch?v=N_DXffQusQQ

<https://www.youtube.com/watch?v=gkoCCZiSrtc>

Complementario:

Fennema, O.R. (2000). Química de los alimentos. Editorial Acribia. 2ª edición. España.

McGee, H. (2004). On Food and Cooking, The Science and Lore of the Kitchen. Editorial Scribner. 2º Edición. USA.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente

UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

La industria del servicio de alimentos y bebidas enfrenta día a día retos durante la preparación de sus productos, ya que se requiere que éstos sean de calidad e inocuos.

Los alimentos se encuentran en riesgo en cada paso de su preparación, es decir, en el trayecto que sigue la comida en su operación desde la recepción hasta el almacenamiento; preparación; cocimiento; exhibición, servicio, enfriamiento y recalentamiento.

Aplicar los conceptos de "seguridad" e "inocuidad" en la elaboración de alimentos, es el primer eslabón para construir una oferta gastronómica que incorpore la calidad en su producción y servicio ante las exigencias de la actualidad.

Por todo lo antes mencionado, es necesario que el profesional en gastronomía conozca y aplique las normas que regulen y controlen las prácticas de manufactura en el área de servicio de alimentos y bebidas.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Sustantivo

Área Curricular: Ciencia y Tecnología en la Gastronomía

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.



- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivos del núcleo de formación (seleccionar al que pertenece la unidad de aprendizaje):

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Identificar los conceptos, procedimientos y normas aplicables en las organizaciones gastronómicas, para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde su recepción hasta su consumo.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Los microorganismos en los alimentos

Objetivo: Conocer las características y consecuencias del desarrollo de los principales microorganismos responsables de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's)

Contenidos:

- Conceptos e importancia de la inocuidad e higiene en los alimentos
- Los microorganismos en alimentos, características y factores de crecimiento
- Enfermedades transmitidas por alimentos, microorganismos asociados y factores que condicionan su desarrollo
- Diferencias entre infecciones y toxiinfecciones alimentarias

Unidad 2. Agentes tóxicos en los alimentos

Objetivo: Identificar los agentes tóxicos que podrían afectar la inocuidad de los alimentos

Contenidos:

- Agentes tóxicos presentes en los alimentos (naturales, adicionados de manera intencional y contaminantes)
- Agentes tóxicos generados durante el procesamiento de los alimentos

Unidad 3. Introducción a las buenas prácticas de higiene e inocuidad en gastronomía

Objetivo: Aplicar los conceptos de las buenas prácticas de manufactura en la preparación de los alimentos con base en la normatividad vigente, que permita garantizar la producción de alimentos inocuos.

Contenidos:

- Limpieza y sanitización (equipo, y utensilios)
- Importancia de la utilización de desinfectantes y su correcta preparación
- Aplicación de buenas prácticas de manufactura
- Formatos de control
- Análisis y aplicación de la normatividad



VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Bibek Ray. 2010. Fundamentos de microbiología de los alimentos. McGraw-Hill, 4ª edición. España.

Hazelwood, D. y McLean, A. (2008). Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Acribia, Zaragoza, España.

Valle P. y Lucas F.B. 2001. Toxicología de alimentos. Instituto Nacional de Salud Pública, Centro Nacional de Salud Ambiental. México.

Mesografía

<http://uniciencia.ambientalex.info/infoCT/Toxicologiaderaliemnatosar.pdf>

<http://www.fda.gov/>

<http://www.fao.org/docrep/meeting/008/y5871s/y5871s00.htm#Contents>

http://profeco.gob.mx/revista/pdf/est_01/desalim.pdf

http://www.consumidor.gob.mx/wordpress/wpcontent/uploads/2014/11/RC452_Laboratorio.pdf

<http://www.ecolab.com/>

Complementario:

Bravo, F. (2012). El manejo higiénico de los alimentos: acorde con la NOM-251 SSA1 2010. 2a edición: Limusa. México.

Shibamoto, Takayuki (1996). Introducción a la toxicología de los alimentos.: Acribia Zaragoza, España.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

La naturaleza ofrece múltiples opciones en el reino vegetal para la alimentación y sustento de los seres vivos. El ser humano busca apropiarse de los alimentos a través de su transformación en la cocina para su mayor aprovechamiento y deleite.

Es de vital importancia que el licenciado en gastronomía en formación tenga conocimientos profundos acerca de los alimentos de origen vegetal para su correcto empleo en la producción culinaria, identificando las características para analizar su tratamiento y uso culinario.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:	Núcleo sustantivo
Área Curricular:	Producción culinaria
Carácter de la UA:	Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas



gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo del conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Conocer e identificar insumos de origen vegetal, sus características clasificación y uso correcto dentro de las artes culinarias.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Verduras y hongos
Objetivo: Identificar las características de las verduras y los hongos para analizar sus tratamientos y usos culinarios.
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética y responsabilidad social en la producción, uso y tratamiento de la materia prima vegetal <p>Características, tratamiento y usos culinarios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verduras (clasificación) <ul style="list-style-type: none"> • De tallo • De raíz • Calabazas y cucurbitáceas • De fruto • De hoja • Coles • Bulbos • Tubérculos • Crucíferas • Cucurbitáceas • Flores comestibles • Hongos



Unidad 2. Leguminosas, oleaginosas, cereales, hierbas aromáticas y especias

Objetivo: Identificar las características de las leguminosas, oleaginosas, cereales, hierbas aromáticas y especias para analizar sus tratamientos y usos culinarios.

Contenidos:

Características, tratamiento y usos culinarios de:

- Leguminosas
- Oleaginosas
- Cereales
- Hierbas aromáticas y especias

Unidad 3. Frutas

Objetivo: Identificar las características de las frutas para analizar sus tratamientos y usos culinarios.

Contenidos:

Características, tratamiento y usos culinarios de:

- Frutas (clasificación)
 - Bayas
 - Frutas con hueso
 - Manzanas
 - Peras
 - Frutas con pepita
 - Cítricos
 - Melones
 - Cucurbitáceas
 - Frutas tropicales

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Farrington K. (2009). Herbs and Spices. UK: Carlton.

Levin Hans G. (2009). El gran libro de las Verduras de todo el Mundo. España: Everest.

Maincent M. M. (2009). La cuisine de référence, France: Ed. BPI.

Teubner C. (2010). El Gran Libro de los Alimentos. España: Everest.

Werle, L. y Cox, J. (2012). Ingredientes. España: H.F. Ullmann.



Complementario:

Craze Richard (2008). Especias. Barcelona: Ever green.

Lincoln C. (2010). No solo sal. Barcelona: Salsa.

Mc Grath M. (2010). Kitchen garden A to Z. NY: Abrams.

Teubner C. (2010). El gran libro de los Frutos Exóticos, Ed. Everest, España.

Teubner O. (2012). Enciclopedia práctica de cocina FRUTAS. España: Everest.

Teubner O. (2012). Enciclopedia práctica de cocina VERDURAS. España: Everest.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

En el estudio de la gastronomía es necesario conocer su inicio y las bases que marcan la pauta para comprender la fusión de ingredientes y técnicas, las cuales han desarrollado las cocinas más importantes del mundo.

Mediante esta unidad de aprendizaje, el alumno adquirirá los conocimientos básicos del trabajo en cocina, reconocerá ingredientes y técnicas básicas mediante el análisis de procesos productivos, la problemática que se presenta durante la elaboración y correcto manejo de alimentos, así como el uso de reglas de higiene y calidad formando criterios y proporcionando soluciones coherentes al trabajo.

“Una buena cocina es el fundamento de la felicidad” Auguste Escoffier

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Núcleo sustantivo

Área Curricular: Producción culinaria

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.



- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Aplicar las técnicas básicas culinarias y métodos de cocción para la producción de platillos gastronómicos de calidad, así como el equipo básico de cocina.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Principios y bases de la cocina
Objetivo: Comprender la organización de la cocina para el desarrollo de los procesos de producción, con el fin de optimizar espacio y tiempo.
Contenido
<ul style="list-style-type: none"> • El proceso de “Mise en place” • Organización de una cocina (organigrama) • La brigada de trabajo • Reglamentos profesionales de cocina • La receta: estandarización, estructura y uso • Identificación de equipo y utensilios

Unidad 2. Técnicas de corte y métodos de cocción
Objetivo: Aplicar técnicas de corte en materia prima vegetal y animal así como la elaboración de fondos utilizando los diferentes tipos y métodos de cocción.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de corte básicos en frutas y vegetales • Tipos de cocción (expansión, radiación y mixto) • Métodos básicos de cocción (saltear, asar, freír, hornear, cocción en líquido y al vapor) • Fondos y clasificación de sopas



Unidad 3. Salsas y Ligazones

Objetivo: Identificar y elaborar las salsas de la cocina clásica con sus respectivos agentes ligantes.

Contenidos:

- Agentes Ligantes
- Clasificación de salsas: frías y calientes
- Elaboración de salsas madre
- Elaboración de salsas derivadas
- Elaboración de mantequillas compuestas
- Aromatizantes (especies y condimentos)
- Aromatización de aceites y vinagres

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Bemboom N. (2012) *Basic Culinary Techniques Every Cook Should Know USA*: Hyperink

Culinary Institute of America (2008), 8° Ed. *The Professional Chef USA*: Wiley.

Flores G. (2006) *Iniciación a la técnicas culinarias* México: Limusa

Michel M. (2003) *La Cocina de Referencia Tomo I y II* Francia: IFGP

Wright J. y Treuille E. (2001) *Le Cordón Blue Guía Completa de Las Técnicas Culinarias* España: Blume

Semonin J. (2001) *Método de Tecnología Culinaria* Les Lilas, France: Praxis

Complementarias:

Keller T. (2005) *Tools & techniques* USA: Weldon Owen Reference Inc.

LAROUSSE (2002) *Larousse de la cocina* España: Spes

LE CORDON BLUE (2001) *Las técnicas del chef* España: Blume

Martinez G. (2010) *Técnicas Culinarias : Libro del alumno* España: Rustico

Roux M. (2004) *Salsas dulces y saladas* Singapur, Barcelona: ELFOS

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Roux M. (2004) *Salsas dulces y saladas* Singapur, Barcelona: ELFOS



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="4"/>
Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Periodo escolar en que se ubica

<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="7"/>	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="9"/>
--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Seriación

<input type="text" value="Ninguna"/>	<input type="text" value="Ninguna"/>
UA Antecedente	UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso-taller	<input type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text" value="X"/>

Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

El servicio enmarca los productos tangibles que se ofertan en este tipo de establecimientos, por lo cual esta unidad de aprendizaje pretende proporcionar los elementos teóricos y prácticos para desarrollar con eficiencia y eficacia habilidades como la organización, normatividades de venta, manejo de alimentos, además del cliente como fin del servicio.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Núcleo sustantivo

Área Curricular: Producción culinaria

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas



gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Identificar los elementos del servicio de alimentos y bebidas, que permitan desarrollar habilidades y destrezas para ofrecer un servicio de calidad.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Introducción al servicio de alimentos y bebidas
Objetivo: Conocer los elementos básicos del servicio de alimentos y bebidas para su aplicación.
Contenido
<ul style="list-style-type: none"> • Contextualización de la industria restaurantera • Terminología básica del servicio • Identificación de equipo y utensilios en el servicio. • El staff de servicio • Normatividad para el área de servicio.



Unidad 2. Servicio de alimentos

Objetivo: Identificar los diferentes tipos de servicio en el área de alimentos para su correcta implementación

Contenidos:

- Tipos de menú
- Clasificación y características de los establecimientos de alimentos y bebidas
- Tipos de servicio y montaje (etiqueta y protocolo en el servicio)
- Servicio de gueridon
- Proceso de servicio
- Logística de eventos

Unidad 3. Servicio de bebidas

Objetivo: Identificar los principios del servicio de bar para su correcta implementación.

Contenidos:

- Principios básicos del bar
- Mise en place de bar
- Clasificación de bebidas(alcohólicas y no alcohólicas)
- Servicio de bebidas
- Servicio de vinos

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Dahmer J.Sandra y W.Kahl Kart 2002 Restaurantes; Servicio Básico Ed. Acribia.

De la Mota H. Ignacio 2000 Manual para el mesero de 5 estrellas. Ed. Panorama Domence, Biasca. 2000. 1000 detalles que hay que cuidar en un hotel, un restaurante, un bar. México. Ed. Limusa.

L. Foster, Dennis. 1994. Introducción a la industria de la hospitalidad. México. Ed. Mc Graw Hill

Lesur Luis. 2003 Manual de Meseros y Capitanes Ed. Trillas

Marrito J.W y Brown Kathi Ann. 2001 El Espíritu de Servir; el estilo Marrito. Ed. Trillas

Muñoz Ortiz, Raúl. 1986. El Arte de Servir en hoteles y Restaurantes. México. Ed. Diana

Sanchez Feito José Manuel.2000 Procesos de Servicio en Restauración Ed. Síntesis

Complementario:

Casadas P. 2001 El gran libro de los cócteles. Ed. Euromex

Davis, B. 2008 Food and Beverage, Ed. Elsevier

García O. 2001 Bebidas: Colección Hotelería y Turismo. Ed. Everest



Lillicrap, D.R., 1994, Servicio de Alimentos y Bebidas Ed. Diana
Morfín M (2001) Administración de Comedor y Bar Ed. Trillas
Waller, K. 1996, “Improving Food and Beverage Performance”, Ed. Butterworth and
Heinemann



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación
UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de unidad de aprendizaje

Curso Curso-taller
Seminario Taller
Laboratorio Práctica profesional
Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual
Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia
No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

En la formación del Licenciado en Gastronomía es fundamental el conocimiento de la historia gastronómica a través de la indagación de las cocinas especialmente consideradas en su plan de estudios. Es así que se consideran en este programa a la historia de las cocinas italiana, francesa y oriental como parte fundamental del desarrollo que ha alcanzado la gastronomía, sin dejar de lado las cocinas antiguas como las de Egipto, Grecia o Roma; dentro de estas cocinas se abordan antecedentes, desarrollo y características especiales de cada una de ellas, sin dejar a un lado el contexto sociocultural.

El conocimiento de esta unidad de aprendizaje permite identificar y comprender costumbres y tradiciones culinarias de diversas culturas como la judía y árabe, así como entender el origen de muchos platillos y bebidas que se consumen comúnmente.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Básico

Área Curricular: Sociedad y gastronomía

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.



- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Identificar las características culinarias de las principales culturas que han influido a lo largo del tiempo en la conformación de la gastronomía contemporánea.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Alimentación en la prehistoria y la cultura alimentaria en el mundo antiguo

Objetivo: conocer los principales rasgos culturales y culinarios de los pueblos de la época prehistórica y de la antigüedad clásica, con el propósito de valorar el origen de los ingredientes y las prácticas comunes para la obtención y preparación de los alimentos.

Contenidos:

- Estrategias alimentarias en los tiempos prehistóricos
- Alimentos y bebidas del antiguo Egipto
- Los hebreos y sus reglas alimenticias
- Fenicios y cartagineses: agricultura, recursos alimentarios y preparación y consumo de alimentos
- El paladar de las antiguas Grecia y Roma
- La alimentación de los etruscos

Unidad 2. La cocina de la Edad Media y la Época Moderna

Objetivo: diferenciar los principales rasgos de las cocinas de los pueblos más importantes de las Edades Media y Moderna, para poder realizar la identificación de las bases alimentarias que dieron origen a la cocina contemporánea.

Contenidos:

- La alta edad media:
 - Estructuras de producción, sistemas alimentarios y comidas.
 - La alimentación en el mundo bizantino
 - La cocina árabe
 - La alimentación judía
 - El gusto y la gastronomía en China
- Plena y baja edad media:
 - Alimentación en la sociedad feudal de los siglos XII y XIII
 - La cocina medieval de los siglos XIV y XV
 - El surgimiento de la hostelería en Europa
- Época Moderna:
 - Nuevas plantas comestibles, alimentos, bebidas y costumbres culinarias
 - La alimentación campesina
 - La cocina francesa
 - Otras cocinas
 - Dietética, gastronomía y gula



Unidad 3. Gastronomía en la Edad Contemporánea

Objetivo: Reconocer las características fundamentales de la cultura culinaria de los siglos XIX a inicios del XXI y las problemáticas que enfrenta la alimentación de la población en este último periodo.

Contenidos:

- Transformaciones del consumo alimentario
- La industria alimentaria y nuevas técnicas de conservación
- Alimentación y salud
- La cocina francesa en los siglos XIX y XX
- Evolución de los restaurantes
- Las cocinas regionales
- La “macdonaldización” de las costumbres

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. España: Tusquets Editores.

Flandrin, J. y Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. España: Ediciones Trea.

Freedman, P. (Ed.) (2007). *Gastronomía. La historia del paladar*. España: Publicacions de la Universitat de Valencia.

Luján, N. (1988). *Historia de la gastronomía*. España: Plaza y Janés Editores.

Neirinck, E. y Poulain, J. (2007). *Historia de la cocina y de los cocineros*. España: Editorial Zendera Zariquiey.

Schraemli, H. (1993). *Historia de la gastronomía*. España: Ediciones Destino.

Tallet, P. (2006). *La cocina en el antiguo Egipto*. España: Folio S.A.

Complementario:

Casanova, R. y Bellingeri, M. (1988). *Alimentos, remedios, vicios y placeres*. México: INAH-OEA.

Monroy, P. (2007). *Introducción a la historia de la gastronomía*. México: Editorial Limusa.

Linton, R. (1976). *El Crisantemo y la espada. La historia cultural del Japón*. España: Alianza.

Routh, J. (2005). *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci: la afición desconocida de un genio*. España: Temas de hoy.

Rowley, A. (2008). *Una historia mundial de la mesa*. España: Trea.



Segundo periodo

I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
 Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación
 UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Licenciatura en Turismo 2015



II. Presentación

Con fundamento en el capítulo segundo del Reglamento de Estudios Profesionales de la Universidad Autónoma del Estado de México, el programa de estudios es un documento oficial que estructura y detalla los objetivos de aprendizaje y los contenidos establecidos en el plan de estudios, y que son esenciales para el logro de los objetivos del programa educativo y el desarrollo de competencias profesionales que señala el perfil de egreso. Es un referente para definir las estrategias de conducción del proceso de enseñanza-aprendizaje, el desarrollo de formas de evaluación y acreditación de los estudios, la elaboración de materiales didácticos y los mecanismos de organización de la enseñanza.

Es de esta manera que se presenta el programa de estudios de la unidad de aprendizaje (UA) de métodos y técnicas de investigación social, que apoya la comprensión, explicación y construcción del conocimiento. Esta UA permitirá al estudiante profundizar, distinguir y aplicar durante sus estudios profesionales distintos métodos y técnicas de investigación, tanto cuantitativos, como cualitativos con un componente ético. De tal forma que los alumnos desarrollen habilidades y competencias para la elaboración de trabajos académicos y de divulgación, mediante la identificación, organización, ordenamiento y sistematización de información documental y de campo.

Este programa está integrado por tres unidades, cuyos contenidos refieren una secuencia, que obedece a sus objetivos y contenidos que parten en la explicación de los alumnos; desde el qué y para qué investigar, considerando los procedimientos metodológicos de los métodos como la inducción, deducción, hipotético deductivo y dialéctico, hasta aquellos que implican un trabajo más directo con el objeto de estudio, donde se destaca al final los enfoques en las investigaciones sociales, es decir, lo cualitativo y lo cuantitativo. La segunda parte son los procedimientos de un trabajo de investigación, a través de la identificación de técnicas de investigación documentales y de campo en los enfoques tanto cuantitativos como cualitativos.

El tercero es la fase de elaboración de un guion de las técnicas con base en una metodología, así como justificación del porqué de esa selección de instrumentos conforme al enfoque cuantitativo o cualitativo, partiendo de la identificación e importancia de un tema o problema a investigar en turismo, para lo que se realizará un diseño metodológico y se sistematizará y analizará la información, con la finalidad de presentar los resultados.

Lo anterior es un ejercicio donde los alumnos desarrollarán una visión general del proceso de investigación para la realización de trabajos académicos y de divulgación, a partir de la sistematización de la información documental y empírica que permiten generar resultados de acuerdo con el tipo de investigación que se emprender en relación con el objeto de estudio en cuestión.



III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:	Básico
Área Curricular:	Sociedad y gastronomía
Carácter de la UA:	Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
 - Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
 - Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
 - Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
 - Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
 - Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.



Objetivo del núcleo de formación:

Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Analizar las diferentes perspectivas teórico-metodológicas de la investigación para abordar el estudio de la gastronomía.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje:

Analizar y aplicar los métodos y técnicas de investigación social para desarrollar trabajos académicos y de divulgación.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Componentes de la investigación social
Objetivo: Identificar y diferenciar los métodos de investigación social.
<p>Contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qué es investigar y para qué investigar • Niveles y tipos de investigación: exploratorio, análisis e interpretación • Qué es un método y tipos: métodos generales y métodos de trabajo • Qué es una técnica • Recintos y reservorios de investigación • Enfoques en la investigación social



Unidad 2. Métodos y técnicas de investigación cuantitativas y cualitativas

Objetivo: Identificar los métodos y técnicas de investigación cuantitativas y cualitativas.

Contenidos:

- Proceso de investigación
- La investigación documental y de campo
- Lo cuantitativo y sus técnicas en la investigación social
 - Técnicas e instrumentos de campo
 - Encuesta: entrevista cerrada y cuestionario
- Lo cualitativo y sus técnicas en la investigación social
 - Técnicas e instrumentos de investigación de campo
 - Historia de vida y Genealogía
 - Tipos de observación (directa, participante)
 - Entrevista semiestructurada y a profundidad
 - Focus group

Unidad 3. Aplicación de métodos y técnicas para el estudio de la Gastronomía

Objetivo: Aplicar los métodos y técnicas de investigación social cuantitativos y cualitativos en el ámbito profesional de la gastronomía.

Contenidos:

- Identificación e importancia de un tema o problema a investigar en Gastronomía
- Diseño metodológico y aplicación de una técnica en un estudio específico
 - Justificación de la técnica a emplear de acuerdo con el propósito de investigación
 - Guion de la técnica
 - Aplicación de la técnica
 - Sistematización y análisis de información
- Presentación de resultados



VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Ander-Egg, E. (2003). *Métodos y técnicas de investigación social*. 24ª Ed. Editorial Lumen, Argentina.

Ander-Egg, E. (1995). *Técnicas de investigación social, técnica para recogida de datos de información*. Argentina Editorial, Lumen.

Arzate Salgado, J., Arteaga Botello, N. (2007). *Metodologías Cuantitativas y Cualitativas en las Ciencias Sociales*. México: UAEM/FCPAP/Porrúa.

Delgado Gutiérrez, J. M., Gutiérrez, J. (2007). *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en Ciencias Sociales*. 3 ed. Madrid: Ed. Síntesis.

Flick, U. (2012). *Introducción a la investigación cualitativa*. España: Morata.

Griffin, J. (2000). *Introducción a la Ciencia, Una guía para todos (o casi)*. Barcelona, España: Editorial Crítica.

Gutiérrez Pantoja, G. (1984). *Metodología de las Ciencias Sociales*. Tomos I y II. México: Harla.

Hernández Sampieri, R. et al (2010). *Metodología para la investigación*. 5ª. Edición. Chile: MacGraw Hill.

Hueso, A., Cascant, M. J. (2012) *Metodología y técnicas cuantitativas de investigación*. Editorial Universitat Politècnica de Valencia.

Mazaro, R. (2011). "Conocimiento Científico en Ciencias Sociales y Proposición de Modelos en Turismo", en: *Turismo em Análise*, Vol. 22, No 3. São Paulo. <http://www.revistasusp.sibi.usp.br/pdf/rta/v22n3/05.pdf>

Rojas Soriano, Raúl (2003) *Guía para realizar investigaciones sociales*. 34 ed. México: Editorial P y V

Taylor, S. y Bodgan, R. (1998) *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Argentina: Paidós.

Tarréz, María Luisa (2008) *Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social*. 3 ed. México: Colegio de México, Editorial Porrúa.

UAEMex (2013). *Orientaciones para la investigación y trabajos de evaluación profesional*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. Facultad de Turismo y Gastronomía, Área de Docencia de Metodología. <http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/>

Walter, E. (2000). *Cómo escribir trabajos de investigación*. México: Gedisa.

Organización Internacional de Normalización (1997). *Norma internacional ISO 690-2. Información y documentación - Referencias bibliográficas*. Suiza: International Organization for Standardization. Disponible en:

<http://biblioteca.ucv.cl/herramientas/citaselectronicas/iso690-2/iso690-2.html>



Ramos, P. y Rodríguez, T. (2002). *Cuestionario de Evaluación. Comprensión de lectura*. México: Consejo Nacional de Educación para la Vida y el Trabajo (CONEVYT) / Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA) / Secretaría de Educación Pública (SEP). Disponible en:
http://www.conevyt.org.mx/serieaprende/comprehension_lectura/comprehension_lectura.htm



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación

UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Esta unidad de aprendizaje pretende que el alumno conozca y utilice los insumos disponibles de origen animal, considerando sus características y propiedades de uso en la cocina, para la elaboración de platillos de calidad y así permita identificar, seleccionar, manejar y transformar los diversos productos de origen animal.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Núcleo sustantivo

Área Curricular: Producción culinaria

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.
-



Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Conocer e Identificar insumos de origen animal, sus características, segmentación y aplicación dentro de las artes culinarias.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Aves
Objetivo: Conocer las características y usos de las aves de corral y de caza para optimizar el desarrollo de los procesos de producción.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Ética y responsabilidad social en el uso y tratamiento de la materia prima animal • Características, tratamiento, derivados y usos culinarios de: aves de corral y aves de caza • Clasificación
Unidad 2. Bovinos, porcinos y caza de pelo
Objetivo: Conocer las características y los usos de los bovinos, porcinos y caza de pelo para optimizar el desarrollo de los procesos de producción.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Características, tratamiento, derivados y usos culinarios de: bovinos, porcinos y caza de pelo • Cortes por categorías • Clasificación



Unidad 3. Animales alimenticios de agua dulce y salada

Objetivo: Conocer las características y los usos de animales alimenticios de agua dulce y salada para optimizar el desarrollo de los procesos de producción.

Contenidos:

- Características, tratamiento, derivados y usos culinarios de: productos animales alimenticios de agua dulce y salada
- Clasificación de pescados y sus cortes
- Clasificación de mariscos

Unidad 4. Insectos comestibles

Objetivo: Conocer las características y los usos de los insectos comestibles para optimizar el desarrollo de los procesos de producción.

Contenidos:

- Características
- Tratamiento
- Usos culinarios

VII. Acervo bibliográfico

Básica:

De Vecchi editores (2013). Pescados y mariscos. España: De Vicchi.

Denis Kelly (2007). Cortes de carne. E.U.: Colección Sonoma.

Eduardo Casalins (2015). Pescados y mariscos: las mejores recetas españolas, japonesas y peruanas. Buenos Aires, Argentina: Lea.

Graf K, Olgierd E. J.; Miessmer, A. (2012). El gran libro de la cocina de la caza. España: Everest.

Gräfin Schönfeldt, Sybil; Scholtyssek, Siegfried; Teubner, (2012). El gran libro de las aves. España: Everest.

Ortega I. (2003). La cocina de las aves Alianza editorial. España

Lillelund, K.; Terofal, Fritz; Teubner, (2012). El gran libro del pescado. España: Everest.

Irizar Z. Martínez M. (2007). La cocina de las aves de caza. España: Alianza.

Price J. (1994). Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Zaragoza: Acribia.



Ramos E. J. (1994). Los insectos como fuente de proteína en el futuro. México: Limusa.

Teubner C. (2012). El gran libro de la carne, España: Everest

Complementaria:

Martín del Campo L. (2011). Carnes rojas, cocina esencial Editorial AM: España

Sin Autor (2015). La matanza tradicional del cerdo atlas ilustrado. Susaeta: España

Fletcher Nicola (2015). Carne. Editorial DK Londres

Díaz Y. (2010). Las excelencias del cerdo, gastronomía, chacinas, recetas. Tradigan: Madrid.

Witz Benoit (2009). Curso de Cocina: Cordero. H Blume: Madrid

Mesografía:

Libro blanco de la carne de vacuno formato digital

<http://www.eurocarne.com/daal?a1=informes&a2=librobvacuno.pdf>



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="6"/>
Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Periodo escolar en que se ubica

<input type="text" value="1"/>	<input checked="" type="text" value="2"/>	<input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="7"/>	<input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="9"/>
--------------------------------	---	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Seriación

<input type="text" value="Técnicas básicas de cocina"/>	<input type="text" value="Ninguna"/>
UA Antecedente	UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso-taller	<input type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text" value="X"/>

Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Mediante esta unidad de aprendizaje, el Licenciado en Gastronomía en formación aplicará las técnicas de producción culinaria básica en preparaciones que involucren nuevos conocimientos; a fin de emplear sus habilidades en la planeación, innovación y desarrollo de platillos de alta calidad.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Núcleo sustantivo

Área Curricular: Producción gastronómica

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas



gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Aplicar técnicas para el diseño y creación de productos gastronómicos para desarrollar habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias que permitan la confección e innovación de alimentos y bebidas.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Aplicar métodos de cocción de mayor complejidad en preparaciones de platillos gastronómicos, con fundamento en las técnicas básicas de cocina que involucren nuevos saberes para fortalecer el área de producción.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Montaje de platillos
Objetivo: Diseñar montajes de platillos equilibrados, mediante la aplicación del proceso creativo.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Proporción y división en el montaje de platillos • Tipos de montaje • Componentes del montaje • Elementos del proceso creativo, (observación, cuestionamiento, y ejecución)

Unidad 2. Métodos de cocción y técnicas complementarias
Objetivo: Conocer diferentes tipos y técnicas de cocción para la elaborar platillos de alta calidad.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos de cocción (rostizado, poeler, braseado, estofado, ragout y parrillado). • Técnicas complementarias (mechado, relleno, albardado, lardado y persillade) • Terminados (glaseado, gratinado y brulé) • Tipos de cocción y preparación de huevo. • Temperaturas de cocción adecuadas a los diversos tipos de proteínas.



Unidad 3. Técnicas de vanguardia

Objetivo: Aplicar técnicas de preparación y tendencias de vanguardia para desarrollar e innovar platillos.

Contenidos:

- Equipo y utensilios de vanguardia
- Preparaciones de vanguardia (cocciones y texturas)
- Tendencias actuales (Cocina Tecno-emocional)

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Bemboom N. (2012) Basic Culinary Techniques Every Cook Should Know USA: Hyperink

Culinary Institute of America (2008), 8° Ed. The Professional Chef USA: Wiley.

Flores G. (2006) Iniciación a la técnicas culinarias México: Limusa

Keller T. (2005) Tools & techniques USA: Weldon Owen Reference Inc.

Larousse (2002) Larousse de la cocina España: Spes

Le Cordon Blue (2001) Las técnicas del chef España: Blume

Martínez G. (2010) Técnicas Culinarias: Libro del alumno España: Rústico

Michel M. (2003) La Cocina de Referencia Tomo I y II Francia: IFGP

Semonin J. (2001) Método de Tecnología Culinaria Les Lilas, France: Praxis

Wright J. y Treuille E. (2001) Le Cordón Blue Guía Completa de Las Técnicas Culinarias España: Blume

Complementarias:

Roca J. (2012). La cocina al vacío. España: Montagud.

Myhrvold N. (2013). Modernist cuisine; El arte y la ciencia de la cocina, España: Taschen.

Arzak J. (2011). Asfalto culinario. España: Everest.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica

<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="6"/>
Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Periodo escolar en que se ubica

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	----------	---	---	---	---	---	---	---

Seriación

<input type="text" value="Ninguna"/>	<input type="text" value="Ninguna"/>
UA Antecedente	UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text" value="X"/>

Formación común

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

La dinámica actual exige el reconocimiento de las empresas y su forma de operar en concordancia con el entorno económico, político, social, cultural; ello obliga a los profesionales en gastronomía a tomar decisiones que involucren desde la creación de una empresa hasta su operación.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Básico

Área Curricular: Organizaciones gastronómicas

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.



Objetivos del núcleo de formación:

Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores, competitivos y rentables.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje

Examinar los conceptos y fundamentos teóricos y metodológicos del proceso administrativo de las organizaciones gastronómicas.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. La empresa
Objetivo: Comprender el concepto, recursos y forma en que se estructura una empresa
Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto, clasificación de empresas • Empresas de servicios • Recursos de las empresas • Áreas funcionales de las empresas

Unidad 2. La administración y su objeto de estudio
Objetivo: Identificar los principales conceptos, teorías y escuelas que han determinado la evolución e importancia de la administración para las organizaciones gastronómicas.
Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos, características e importancia de la administración • Principios de la administración • Escuelas del pensamiento administrativo



Unidad 3. El Proceso administrativo en una empresa gastronómica

Objetivo: Comprender la importancia del proceso administrativo para la operación de una empresa gastronómica.

Contenidos:

- Conceptos y principios del proceso administrativo
- Concepto, principios, elementos de la planeación
- Concepto, principios, elementos de la organización
- Concepto, principios, elementos de la dirección
- Concepto, principios, elementos del control

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

- Anzola S. (2002) Administración de pequeñas empresas. McGraw Hill.
- Arbaiza, L. (2014) *Administración y organización un enfoque contemporáneo*. México. Cengage Learning.
- Bateman, T. (2004), Administración una ventaja competitiva, México, McGraw Hill.
- Claude S. G. (2005). Historia del pensamiento administrativo. México. Prentice Hall.
- Chiavenato, I. (2014) *Introducción a la Teoría general de la administración*. México. Mc Graw Hill.
- Demana, F. D. (2014) *Administración*. México. Pearson
- Fernández, E. (2010). *Administración de empresas: Un enfoque interdisciplinar*. Madrid. Paraninfo.
- Gómez G. (1994) Planeación y organización de las empresas. Mc Graw Hill.
- Hernandez, S. (2011). Introducción a la administración (un enfoque teórico-práctico). México. Mc Graw Hill.
- Koontz H. Wehrich H. Administración. Una perspectiva global. (2012). McGraw Hill.
- Munch, L. (2014) *Fundamentos de administración: Casos y prácticas de gestión*. México. Trillas.
- Munch, L. (2014). *Administración, gestión organizacional, enfoques y procesos administrativos*. México. Pearson.
- Rachman D. Mescon M. (1998), Introducción a los negocios (enfoque mexicano). México. Mc. Graw Hill.
- Robbins, S. (2013). Administración: Conceptos esenciales y aplicaciones. México Pearson Educación de México.
- Schermerhorn, J. (2010). *Administración*. México. Limusa.
- Torres, Z. (2013). *Teoría general de la administración*. México. Grupo editorial Patria.

Complementaria

- Rojo M. (2009). Dirección y gestión de empresas del sector turístico. Madrid: Pirámide.
- Pérez J. (2013). Gestión por procesos. México Alfaomega; Madrid ESIC.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación
UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de unidad de aprendizaje

Curso Curso-taller
Seminario Taller
Laboratorio Práctica profesional
Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual
Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia
No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

En la formación del Licenciado en Gastronomía es fundamental el conocimiento de la historia culinaria del México Antiguo. En esta unidad de aprendizaje se abordan los aportes alimenticios de la época prehispánica a la gastronomía mexicana moderna. El aprendizaje comienza reconociendo el ambiente y las culturas de la época, como factores fundamentales en la gestación de la cocina mexicana.

Se continúa con el estudio de los productos alimenticios vegetales y animales originarios del México Antiguo, tales como el maíz, chile y frijol, entre otros, que siguen constituyendo la base alimenticia de una buena parte de la población mexicana; se revisan sus características, producción, comercialización y consumo, para prolongarse después en la caracterización de la cultura culinaria prevaeciente hasta la conquista por parte de los españoles.

Además, Mesoamérica ha aportado al mundo, algunos ingredientes muy valiosos sensorial y culinariamente, que se han incorporado plenamente a las mesas de las familias en otras latitudes, como es el caso del jitomate y el cacao.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:	Sustantivo
Área Curricular:	Sociedad y gastronomía
Carácter de la UA:	Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.



- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.
- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Identificar los recursos alimentarios, sus mecanismos de obtención, comercialización y cultura culinaria en Aridoamérica y Mesoamérica en la época prehispánica, para su valorización.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Características geográficas y culturales de Aridoamérica y Mesoamérica

Objetivo: Caracterizar geográfica, ambiental y culturalmente las áreas de Aridoamérica y Mesoamérica, para facilitar la comprensión del proceso culinario prehispánico en esas regiones.

Contenidos:

- Los orígenes de la cultura mesoamericana y aridoamericana
- La aparición de la agricultura
- Características geográficas, ambientales y culturales de los siguientes grupos poblacionales y las áreas que ocuparon: chichimecas, olmecas, huastecos, zapotecas, mixtecas, mayas, toltecas, teotihuacanos y aztecas.

Unidad 2. Recursos alimentarios, y su intercambio y comercio en las regiones

Objetivo: Identificar los procesos de domesticación de las plantas comestibles, los principales recursos alimentarios y los procedimientos empleados para su obtención, intercambio y comercialización entre las culturas mesoamericanas y de Aridoamérica.

Contenidos:

- Procesos de domesticación de plantas y animales
- Características de los recursos alimenticios de recolección (plantas e insectos), pesca, caza y siembra (milpa).
- Actividades para la obtención y producción de alimentos
- Intercambio y comercio de alimentos

Unidad 3. Cultura culinaria prehispánica

Objetivo: Reconocer las características fundamentales de la cultura culinaria prehispánica del México, como un elemento clave para la comprensión de la gastronomía mexicana moderna.

Contenidos:

- Instrumentos, técnicas y preparaciones culinarias prehispánicas
- Costumbres y tradiciones culinarias
- Gastronomía y religión



VII. Acervo bibliográfico

Básico:

- Bancroft, N. (2004). *Atlas histórico de Mesoamérica*. España: Edimat Libros.
- Benitez de, A. (1974). *Cocina prehispánica*. México: Ediciones Euroamericanas.
- Buenrostro, M. y Barros, C. (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Coe, S. (1996). *La verdadera historia del chocolate*. México. Editorial Fondo de Cultura Económica.
- Coe, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica
- Cohen, N. (1981). *La crisis alimentaria de la prehistoria*. Madrid: Alianza Universidad.
- Corcuera, S. (1979). *Entre gula y templanza*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Haberland, W. (1974). *Culturas de la América Indígena: Mesoamérica y América central*. México: Fondo de Cultura Económica
- Kirchhoff, P. (1960). *Mesoamérica. Sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales*. Suplemento de la revista Tlatoani. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Long, J. (Coord.) (2003). *Conquista y comida*. México: UNAM
- Long-Solis J. (1986). *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Macneish, R. (1964). *El origen de la civilización mesoamericana visto desde Tehuacán*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Novo Salvador, (1972). *Historia gastronómica de la Cd. de México*. Editorial Porrúa.
- Palerm, A. (1990). *México prehispánico. Evolución ecológica del valle de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Pilcher, J. (2001). *Vivan los tamales*. México: Editorial De la Reina Roja
- Ramos, J. (2000). *Los insectos en el México prehispánico*. México: UNAM.
- Rojas, T. (1988). *Las siembras de ayer. La agricultura indígena del siglo XVI*. México: SEP/CIESAS.



Solano, M. y Vela, E. (2000). *Atlas del México prehispánico. Especial Arqueología Mexicana*. México: Editorial Raíces.

Sahagún, B. (2004). *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. México: Porrúa

Soustelle, J. (1953). *La vida cotidiana de los aztecas*. México: Fondo de Cultura Económico

Vavílov, N. (1994). "Mexico y América central, centro fundamental de origen de cultivos del nuevo mundo". *Revista de Geografía Agrícola*. Estudios de la agricultura mexicana. No. 20. pp. 15-34.

Complementario:

Flores, J. (2003). *Breve historia de la comida mexicana*. México: Grijalbo.

García, H. (2001). *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama.

Harris, M. (2004). *Bueno para comer*. España: Alianza Editorial.

Harris, M. (2005). *Caníbales y reyes*. España: Alianza Editorial.

Romero, A. (1999). "Mesoamérica: historia y reconsideración del concepto" *Ciencia Ergosum*, vol. 6, núm. 3, noviembre.



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
 Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Periodo escolar en que se ubica

Seriación
 UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso-taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje



II. Presentación

Los recursos naturales están sometidos a fuertes presiones para poder satisfacer las necesidades alimenticias de una creciente población mundial. Si a ello se agrega la incidencia de una serie de factores como el cambio climático y los cambios radicales en los hábitos alimenticios de las personas en las últimas décadas, entonces se presenta un panorama complicado para poder asegurar la alimentación de la población en los próximos años.

La actividad gastronómica, comprendida de manera global para incluir desde la producción de materias primas hasta el servicio de los alimentos preparados, no puede permanecer ajena a esa problemática. Se reconoce que es una generadora importante de desechos que contaminan suelo, cuerpos de agua y aire, por lo cual es apremiante que los gastrónomos sean conscientes de esta situación y que en su actuación profesional contribuyan a mitigar estos problemas, adoptando y fomentando prácticas sustentables en la producción, comercialización y consumo de alimentos.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Básico

Área Curricular: Sociedad y gastronomía

Carácter de la UA: Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional

Objetivos del programa educativo:

- Crear, gestionar, operar e innovar emprendimientos, proyectos y organizaciones gastronómicas competitivas y sustentables, que tengan como premisa la preservación del patrimonio gastronómico, y que se apoyen en la producción de alta calidad de alimentos y bebidas, ciencia y tecnología aplicada a sus procesos, contribuyendo así al desarrollo local, regional, nacional e internacional; con alto sentido humanístico, ético, vocación de servicio y compromiso social.
- Administrar las organizaciones y emprendimientos gastronómicos de manera ética, que les permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.



- Proponer soluciones a la problemática que presenta la gastronomía nacional e internacional en su vertiente social vinculada con factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales.
- Preservar, promover y difundir el patrimonio gastronómico local, regional y nacional.
- Preparar, utilizar y crear alimentos y bebidas para satisfacer y mejorar las condiciones alimenticias de la población.
- Aplicar conocimientos y métodos de la ciencia y tecnología de los alimentos para caracterizar, conservar e innovar los productos y técnicas gastronómicas, para satisfacer las necesidades de la sociedad de manera sustentable.

Objetivo del núcleo de formación:

Básico. Promover en el alumno el aprendizaje de las bases contextuales, teóricas y filosóficas de sus estudios, la adquisición de una cultura universitaria en las ciencias y las humanidades, y el desarrollo de las capacidades intelectuales indispensables para la preparación y ejercicio profesional, o para diversas situaciones de la vida personal y social.

Objetivo del área curricular o disciplinaria:

Analizar el fenómeno gastronómico desde las perspectivas social y patrimonial, considerando los factores culturales, psicológicos, económicos y ambientales para dar respuesta a las necesidades alimentarias.

V. Objetivo de la unidad de aprendizaje

Comprender los conceptos, principios y prácticas de la sustentabilidad aplicables en las organizaciones gastronómicas.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización

Unidad 1. Conceptos y principios básicos de sustentabilidad
Objetivo: Reconocer los conceptos básicos de la sustentabilidad, que dan soporte a la teoría y aplicaciones de la misma en el contexto gastronómico.
Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> • Sustentabilidad y desarrollo sustentable • Responsabilidad social • Ecosistemas, agroecología y agroecosistemas • Patrimonio, cocinas y sustentabilidad • Residuos



Unidad 2. Retos de los sistemas alimentarios

Objetivo: Identificar los principales retos que enfrenta la producción, comercialización y consumo de alimentos, y prever las consecuencias de no atenderlos

Contenidos:

- Demografía
- Recursos limitados
- Seguridad alimentaria
- Cambio climático
- Tendencias alimentarias, nutrimentales y de salud
- Consumo y consumidores

Unidad 3. Sustentabilidad y gastronomía

Objetivo: Comprender las aplicaciones que se pueden realizar en el campo de la gastronomía para contribuir a la sustentabilidad

Contenidos:

- Dieta y calentamiento global
- Pérdidas y desperdicios de alimentos
- Aprovechamiento gastronómico de residuos alimenticios
- Sistemas culinarios sustentables
- Productos gastronómicos sustentables

VII. Acervo bibliográfico

Básico:

Barkin, D. (1998). Riqueza, pobreza y desarrollo sustentable. México: Centro de Ecología y Desarrollo; Editorial Jus.

Capistrán, F., Aranda, E., Romero, J. C. (2004). Manual de reciclaje, compostaje y lombricompostaje. México: Instituto de Ecología, A. C.

Esnouf, C., Russel, M. y Bricas, N. (2013). Food system sustainability. Estados Unidos: Cambridge University Press.

Foladori, G., Pierri, N. (2005). ¿Sustentabilidad?: desacuerdos sobre el desarrollo sustentable. México: H. Cámara de Diputados, LIX Legislatura. Miguel Ángel Porrúa.

Hall, M. y Gössling, S. (2013). (Eds.) Sustainable culinary systems. Inglaterra: Routledge.

Leff, E. (2007). Ecología y capital. Racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable. México: Siglo XXI editores, UNAM.



- Leff, E. (2010). Discursos sustentables. México: Siglo XXI Editores.
- Martínez, M. (2005). Conservación de mermas generadas en las cocinas de la Universidad del Claustro de Sor Juana. Tesina para obtener el Título de Licenciada en Gastronomía. Universidad del Claustro de Sor Juana. México.
- Pérez, C. M. (2013). Alternativas para el manejo de desperdicios orgánicos, su reducción y reciclaje en el Hotel Dreams Cancún Resort & Spa. Reporte para obtener el título de Licenciado en Gastronomía. UAEM. Facultad de Turismo y Gastronomía. México.

Mesografía

- Comida basura (2016). Comida basura, tu basura es un tesoro. Plataforma ciudadana contra el desperdicio de alimentos. España. Disponible en: <http://comidabasurablog.wordpress.com/comida-basura/> [Consultado en enero de 2016].
- Foodsharing (2012). Foodsharing- share food instead of throwing it away. Germany. Disponible en: <http://foodsharing.de/> [Consultado en enero de 2016]
- Freegan (2016). Freegan.info strategies for sustainable living beyond capitalism. USA. Disponible en: <http://www.freegan.info/> [Consultado en enero de 2016]
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon footprint. *Tourism Management*, 32(3), 534-543. Disponible en: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517710000701> [Consultado en enero de 2016]
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R., Meybeck, A. (2012). Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo. Alcance, causa y prevención. FAO. Italia. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf> [Consultado en enero de 2016]
- Hall K.D., Guo J., Dore M., Chow C.C. (2009). The progressive increase of food waste in America and its environmental impact. *PLoS ONE* 4(11): e7940. doi:10.1371/journal.pone.0007940. Disponible en: <http://www.plosone.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pone.0007940> [Consultado en enero de 2016]
- Lobo, L. (2013). "Hábitos que dão fim ao desperdício de alimentos em casa". En: Do campo à cidade: soluções para o desperdício de alimentos. Instituto EcoDesenvolvimento Especial Meio Ambiente 2013. Brasil. Disponible en: <http://www.ecodesenvolvimento.org/biblioteca/guiasefolhetos/do-campo-a-cidade-solucoes-para-o-desperdicio-de#ixzz2Y EEyp2T6> [Consultado en enero de 2016].



Complementario:

Cervantes, J., Palacios, L. (2012). El trabajo en la pepeña informal en México: nuevas realidades, nuevas desigualdades. Estudios Demográficos y Urbanos, Vol. 27, Núm. 79. México.

Díaz, R. y Escárcega, S. 2009. Desarrollo sustentable. México: McGraw-Hill

Mesografía

Alston, A., Javerzac, A., D'Auvigny, S. (2010). Fédération Européenne des Banques Alimentaires. FEBA. France. Disponible en: <http://www.eurofoodbank.eu/portail/> [Consultado en junio de 2013].

Banco de Alimentos de México (2013). BAMX Bancos de Alimentos de México. México. Disponible en: <http://bancosdealimentos.org.mx/> [Consultado en enero de 2016].

Canepa, S. (2013). The Global FoodBanking Network. GNF. USA. Disponible en: <http://www.foodbanking.org/site/PageServer?pagename=deploymenthome> [Consultado en enero de 2016].

Feeding America (2016). The Feeding America. Disponible en: <http://feedingamerica.org/> [Consultado en enero de 2016].

SEMARNAT (2008). Programa Nacional para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. Secretaría de Medio ambiente y Recursos Naturales. México. Disponible en <http://www.tierradeideas.com/centro/local/programas/fed/PNPGIR08.pdf> [Consultado junio 2013].

SEMARNAT (2011). Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente. Diario Oficial de la Federación de 28 de enero de 1988. Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. Última Reforma DOF 07-06-2013. Disponible en <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/148.pdf> [Consultado julio de 2013].

SEMARNAT (2012). Informe de la situación del medio ambiente en México. Compendio de estadísticas ambientales. Indicadores claves y de desempeño ambiental. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. México. Disponible en: http://app1.semarnat.gob.mx/dgeia/informe_12/07_residuos/cap7_1.html [Consultado septiembre de 2013].



VII ANEXOS

ANEXO 1. NODOS PROBLÉMICOS

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
Organizaciones Gastronómicas	<ul style="list-style-type: none"> • Uso deficiente de recursos materiales, financieros, humanos y tecnológicos en las organizaciones gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la gestión de las organizaciones gastronómicas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de competitividad e innovación de las organizaciones gastronómicas ocasionadas por falta de visión empresarial, no contratación de mano de obra calificada y la falta de implementación de estándares de calidad en los servicios y productos gastronómicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnicas e instrumentos creativos, diferentes y transformadores en los procesos, productos y servicios de las organizaciones gastronómicas para contribuir a que éstas tengan mayor competitividad.
	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de implementación de <i>marketing</i> gastronómico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y aplicar las herramientas del <i>Marketing</i> en las organizaciones gastronómicas para buscar una diferenciación que funcione a mediano y largo plazo, generando ventajas competitivas y satisfaciendo las necesidades de los clientes.



Continuación...

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
<p>Ciencia y tecnología en la gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> Deficiente uso y manejo de la ciencia y tecnología de los alimentos aplicada a la Gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de técnicas de análisis sensorial para la caracterización de productos gastronómicos. Desarrollar procesos de reingeniería en productos gastronómicos. Aplicar principios de nutrición para elaboración de menús con base en necesidades específicas. Control de calidad de materias primas y alimentos procesados. Innovación para el desarrollo de nuevos productos gastronómicos que cubran las necesidades de la sociedad actual (obesidad, diabetes, entre otros). Gestión eficiente de los recursos tecnológicos para la conservación de ingredientes y productos gastronómicos mediante la implementación de un adecuado proceso productivo. Aplicación de procesos químicos en la cocina (ciencia en la cocina). Aplicación de la ciencia y tecnología para el mejoramiento de la calidad de los alimentos. Gestión para la caracterización fisicoquímica, microbiológica y nutricional de ingredientes y productos gastronómicos.



Continuación...

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
<p>Ciencia y tecnología en la gastronomía</p>	<p>Insuficiente atención a las necesidades sociales y ambientales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación para el desarrollo de nuevos productos gastronómicos que cubran las necesidades de la sociedad actual (obesidad, diabetes, entre otros). • Manejo higiénico de los alimentos con base en estándares nacionales e internacionales. • Aplicación de tecnologías para la conservación, transformación y manejo de carnes, aves, pescados, frutas, verduras, cereales y productos lácteos. • Conocimiento y desarrollo de alimentos fermentados. • Identificación, manejo y control de equipo, herramientas e instalaciones de alimentos y bebidas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Incipiente conocimiento y valoración de las propiedades nutritivas y distintivas de ingredientes y productos gastronómicos nativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización sensorial de ingredientes, bebidas y productos gastronómicos. • Gestión para la caracterización fisicoquímica, microbiológica y nutricional de ingredientes y productos gastronómicos. • Aplicación de la tecnología para la conservación de ingredientes y productos gastronómicos. • Manejo higiénico de los alimentos con base en estándares.



Continuación...

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
	<ul style="list-style-type: none"> Baja contratación de egresados por la falta de valores y actitudes. Atención a los problemas de pobreza, hambre, desnutrición, enfermedades derivadas de una inadecuada alimentación, desórdenes alimenticios, cambio climático, reducción de la biodiversidad, contaminación, el detrimento de la cocina doméstica mexicana y la educación culinaria, el auge de la industrialización de la comida, los cambios de estilos de vida y las necesidades alimenticias de los adultos mayores. 	<ul style="list-style-type: none"> Desempeño del egresado con base en valores y actitudes profesionales. Cambio climático, reducción de la biodiversidad y la contaminación, y su impacto en la Gastronomía mexicana. El impacto de la industrialización de la comida y los cambios de estilos de vida, sobre la cocina mexicana.
<p>Sociedad y Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> Elevada incidencia de enfermedades crónicas degenerativas originadas por hábitos alimenticios inadecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> Involucramiento en la solución de los problemas de salud derivados de una alimentación inadecuada. Fomento de la educación en torno a la cocina tradicional mexicana entre la población general y en particular en grupos vulnerables como los niños. Desarrollo de hábitos alimenticios saludables en la población. Revalorización y conocimiento de las formas de aprovechamiento del patrimonio gastronómico nacional (especies alimenticias endémicas, sistemas de producción de alimentos, conocimientos tradicionales, técnicas, y preparaciones culinarias).



Continuación...

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
Sociedad y Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> Elevada incidencia de enfermedades crónico-degenerativas originadas por hábitos alimenticios inadecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconocimiento de las formas de aprovechamiento de las recetas culinarias antiguas y las que han preservado la culturas populares e indígenas del país.
	<ul style="list-style-type: none"> Insatisfacción con la oferta gastronómica y el servicio prestado en los establecimientos de alimentos y bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión de las tendencias gastronómicas, tales como retorno a la cultura gastronómica tradicional, los alimentos orgánicos, y los sistemas de producción tradicionales. Habilidades básicas en periodismo para la difusión de la Gastronomía local, regional y nacional.
	<ul style="list-style-type: none"> Poca valorización de la Gastronomía mexicana. 	<ul style="list-style-type: none"> Protección del patrimonio gastronómico nacional a través de las indicaciones geográficas Conocimientos básicos sobre la antropología, sociología y psicología para una mejor comprensión del fenómeno gastronómico mexicano. Comprensión de la vertiente europea, oriental y africana de los orígenes de la Gastronomía mexicana. Formación profesional en torno a las tendencias gastronómicas.



Continuación...

Dimensiones	Nodos problemáticos	Necesidad social
<p>Producción de alimentos y bebidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Escasa destreza en el manejo de técnicas culinarias. • Falta de experiencia en la producción de grandes volúmenes. • Falta práctica en el manejo de conflictos, liderazgo y toma de decisiones en el área de producción. • Superficialidad en conocimientos sobre cocina mexicana. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar las técnicas culinarias adecuadas para mejorar la producción y preparación de productos gastronómicos de alta calidad.

Fuente: Elaboración propia (2015)